



### 『和乃八窓庵』店名の由来

当店の窓から中島公園を見下ろすと、まるで庭の様に位置する日本庭園。その一角にたたずむ国指定重要文化財である日本家屋『八窓庵』に、当店の店名は由来しています。

『八窓庵』は400年余りに、茶人・小堀遠州が滋賀県長浜市に建てたと伝えられる茶室です。その後、札幌の実業家が大正8年（1919年）に札幌に移築し、その際に新たに三分庵などの茶室が付設され現在の姿となりました。

小堀遠州は「多能なる天才」といわれ、徳川幕府の作事奉行として築城・築庭で名を挙げ、品川東海寺や水口御殿など、多くの作品を残しています。



### *Dinner Menu*



■ 北海道満喫 毛蟹塩湯で・活アワビ・黒毛和牛しゃぶしゃぶコース  
WAGYU SIRLOIN SHABU-SHABU COURSE WITH ABALONE STEAK

¥22,000

前菜 / 毛蟹塩湯で、蟹酢添え  
Appetizer / Boiled crab

蒸し物 / 北海道玉葱の小茶碗蒸し、チーズ、焼き餅、柚子胡椒餡掛け  
Steamed dish / Steamed egg custard, Cheese, Rice cake, Starchy sauce

刺身 / 鮮魚盛合せ、添え一式、山葵、加減醤油  
SASHIMI / Assorted SASHIMI, Soy sauce

焼物 / 活あわびステーキ、焼き野菜添え、焦がしバター醤油  
Grilled dish / Abalone steak, Grilled vegetables, Butter soy sauce

メイン / A4黒毛和牛サーロインしゃぶしゃぶ、旬菜色々、葉味色々、自家製胡麻ダレ、ポン酢、白ご飯(香の物、椀) 又は 北海道熟成玉子麺  
Main dish / WAGYU sirloin Shabu-shabu, Vegetables, Sesame sauce, PONZU, Rice or Noodles

水菓子 / 季節の物  
Dessert

3日前の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the three days before

2名様より承ります Two orders minimum / 2位及以上人数可预约 / 2位及以上人数可預約 / 2인이상 예약가능

※グループにつき同一メニューのご注文をお願いいたします。 ※写真の鍋の具材と毛蟹は二人前、その他の料理は一人前のものとなります。  
Please order the same menu for the whole group. The main dish and appetizer in the photo are for 2 people, and the others are for 1 person.  
每组客人请点相同的菜品。 图片中的火锅食材和毛蟹是2人份的，其他菜品是1人份的。  
請每位客人點用相同的餐點。 照片中的火鍋食材和毛蟹是2人份，其他菜色則是1人份。  
그룹당 동일 메뉴 주문을 부탁드립니다. 이미지 사진의 전골건더기와 탈게는 2인분이고, 그 외의 요리는 1인분입니다.

※掲載料金は一人前料金(サービス料込・税込)です。 ※当店のお米は北海道産米を使用しております。  
※写真はイメージです。 ※料理内容は一部変更になる場合があります。



■ 北海道海鮮と黒毛和牛しゃぶしゃぶコース  
WAGYU SIRLOIN SHABU-SHABU COURSE

¥15,000

前菜 / 毛蟹塩茹で、蟹酢添え、蒸しあわび香味焼き、きのこ茸、青菜  
Appetizer / Boiled crab, Grilled abalone, Mushroom, Vegetables

蒸し物 / 北海道玉葱のスープ蒸し、チーズ、焼き餅、柚子胡椒餡掛け  
Steamed dish / Steamed onions, Cheese, Rice cake, Starchy sauce

刺身 / 鮮魚盛合せ、添え一式、山葵、加減醤油  
SASHIMI / Assorted SASHIMI, Soy sauce

メイン / A4黒毛和牛サーロインしゃぶしゃぶ、旬菜色々、葉味色々、自家製胡麻ダレ、ポン酢、白ご飯(香の物、椀) 又は 北海道熟成玉子麺  
Main dish / WAGYU sirloin Shabu-shabu, Vegetables, Sesame sauce sauce, PONZU, Rice or Noodles

水菓子 / 季節の物  
Dessert

3日前の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the three days before

2名様より承ります Two orders minimum / 2位及以上人数可预约 / 2位及以上人数可預約 / 2인이상 예약가능

※グループにつき同一メニューのご注文をお願いいたします。 ※写真の鍋の具材と毛蟹は二人前、その他の料理は一人前のものとなります。  
Please order the same menu for the whole group. The main dish and appetizer in the photo are for 2 people, and the others are for 1 person.  
每组客人请点相同的菜品。 图片中的火锅食材和毛蟹是2人份的，其他菜品是1人份的。  
請每位客人點用相同的餐點。 照片中的火鍋食材和毛蟹是2人份，其他菜色則是1人份。  
그룹당 동일 메뉴 주문을 부탁드립니다. 이미지 사진의 전골건더기와 탈게는 2인분이고, 그 외의 요리는 1인분입니다.

Prices shown are for one person (including service charge and tax). We serve rice from Hokkaido.  
Image is for illustration purposes. We might change the dish depend on the situation.  
标注的价格为一个人的价格(含服务费、含税)。 照片仅供参考。 部分菜品可能会有所变动。 / 標注的價格為一個人的價格(含服務費及稅金)。 照片僅供參考。 部分菜品可能會有所變動。  
기재금액은 인당 금액(서비스요금 포함·세금 포함)입니다. 사진은 이미지입니다. 메뉴가 일부 변경될 가능성이 있습니다.



■ 北海道満喫 毛蟹塩湯で・活アワビ・黒毛和牛すき焼コース  
WAGYU SIRLOIN SUKIYAKI COURSE WITH ABALONE STEAK

¥22,000

前菜 / 毛蟹塩湯で、蟹酢添え  
Appetizer / Boiled crab

蒸し物 / 北海道玉葱の小茶碗蒸し、チーズ、焼き餅、柚子胡椒餡掛け  
Steamed dish / Steamed egg custard, Cheese, Rice cake, Starchy sauce

刺身 / 鮮魚盛合せ、添え一式、山葵、加減醤油  
SASHIMI / Assorted SASHIMI, Soy sauce

焼物 / 活あわびステーキ、焼き野菜添え、焦がしバター醤油  
Grilled dish / Abalone steak, Grilled vegetables, Butter soy sauce

メイン / A4黒毛和牛サーロインすき焼、焼き野菜、玉子、白ご飯(香の物、椀) 又は うどん  
Main dish / WAGYU sirloin SUKIYAKI, Vegetables, Egg, Rice or Noodles

水菓子 / 季節の物  
Dessert

3日前の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the three days before

2名様より承ります Two orders minimum / 2位及以上人数可预约 / 2位及以上人数可預約 / 2인이상 예약가능

※グループにつき同一メニューのご注文をお願いいたします。 ※写真の鍋の具材と毛蟹は二人前、その他の料理は一人前のものとなります。  
Please order the same menu for the whole group. The main dish and appetizer in the photo are for 2 people, and the others are for 1 person.  
每组客人请点相同的菜品。 图片中的火锅食材和毛蟹是2人份的，其他菜品是1人份的。  
請每位客人點用相同的餐點。 照片中的火鍋食材和毛蟹是2人份，其他菜色則是1人份。  
그룹당 동일 메뉴 주문을 부탁드립니다. 이미지 사진의 전골건더기와 털게는 2인분이고, 그 외의 요리는 1인분입니다.

※掲載料金は一人前料金(サービス料込・税込)です。 ※当店のお米は北海道産米を使用しております。  
※写真はイメージです。 ※料理内容は一部変更になる場合があります。



■ 北海道海鮮と黒毛和牛すき焼コース  
WAGYU SIRLOIN SUKIYAKI COURSE

¥15,000

前菜 / 毛蟹塩茹で、蟹酢添え、蒸しあわび香味焼き、きのこ茸、青菜  
Appetizer / Boiled crab, Grilled abalone, Mushroom, Vegetables

蒸し物 / 北海道玉葱のスープ蒸し、チーズ、焼き餅、柚子胡椒餡掛け  
Steamed dish / Steamed onions, Sea urchin, Cheese, Rice cake, Starchy sauce

刺身 / 鮮魚盛合せ、添え一式、山葵、加減醤油  
SASHIMI / Assorted SASHIMI, Soy sauce

メイン / A4黒毛和牛サーロインすき焼、焼き野菜、玉子、白ご飯(香の物、椀) 又は うどん  
Main dish / WAGYU sirloin SUKIYAKI, Vegetables, Egg, Rice or Noodles

水菓子 / 季節の物  
Dessert

3日前の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the three days before

2名様より承ります Two orders minimum / 2位及以上人数可预约 / 2位及以上人数可預約 / 2인이상 예약가능

※グループにつき同一メニューのご注文をお願いいたします。 ※写真の鍋の具材と毛蟹は二人前、その他の料理は一人前のものとなります。  
Please order the same menu for the whole group. The main dish and appetizer in the photo are for 2 people, and the others are for 1 person.  
每组客人请点相同的菜品。 图片中的火锅食材和毛蟹是2人份的，其他菜品是1人份的。  
請每位客人點用相同的餐點。 照片中的火鍋食材和毛蟹是2人份，其他菜色則是1人份。  
그룹당 동일 메뉴 주문을 부탁드립니다. 이미지 사진의 전골건더기와 털게는 2인분이고, 그 외의 요리는 1인분입니다.

Prices shown are for one person (including service charge and tax). We serve rice from Hokkaido. Image is for illustration purposes. We might change the dish depend on the situation.

※掲載料金は一人前料金(サービス料込・税込)です。 ※写真のお米は北海道産米を使用しております。  
※写真はイメージです。 ※料理内容は一部変更になる場合があります。

# 黒毛和牛しゃぶしゃぶ& 北海道海鮮コース

WAGYU SIRLOIN SHABU SHABU & HOKKAIDO SEAFOOD

¥10,000

2026年2月1日(日)から2月28日(土)まで February 1, 2026 to February 28, 2026

3日前の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the three days before

2名様より承ります Two orders minimum / 2位及以上人数可预约 / 2位及以上人数可預約 / 2인이상 예약가능

※グループにつき同一メニューのご注文をお願いいたします。  
Please order the same menu for the whole group. 每组客人请点相同的菜品。請每位客人點用相同的餐點。그룹당 동일 메뉴 주문을 부탁드립니다.



和風オードブル / 北海道の山海5種盛り合わせ Japanese-style Appetizer  
刺身 / 魚介3種盛り合わせ、山葵、加減醤油、あしらひ色々 Assortment Sashimi  
蒸し物 / 蟹の餡掛け茶碗蒸し、花卉百合根 Steamed Egg Custard with Crab Sauce  
焼物 または 揚げ物 ※仕入れ状況によりどちらか一品を日替わりにてご提供となります Grilled or fried food changes daily  
温物 / 1人鍋仕立て、黒毛和牛しゃぶしゃぶ、彩り野菜、薬味、ちり酢 Wagyu Sirloin Shabu-Shabu  
ご飯 / 季節の炊き込みご飯 Japanese Rice Cooked in Iron Pot  
留碗 / 合わせ味噌仕立て Miso soup  
水菓子 / 本日のおすすめ Dessert

Prices shown are for one person (including service charge and tax). We serve rice from Hokkaido. Image is for illustration purposes. We might change the dish depend on the situation.

标注的价格为一个人的价格(含服务费、含税)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。 / 标注的价格为一个人的价格(含服务费及税金)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。 / 가격은 인당 금액(서비스요금 포함·세금 포함)입니다. 사진은 이미지입니다. 메뉴가 일부 변경될 가능성이 있습니다.



北海道をはじめ全国から選りすぐりの旬の食材を取り寄せコース料理に仕立てます  
ご希望に応じてご用意しますのでお気軽にご相談ください

## ■ おまかせ八窓庵コース

OMAKASE HASSOUAN COURSE

¥13,000 / ¥16,000 / ¥20,000 / ¥25,000

3日前の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the three days before

2名様より承ります Two orders minimum / 2位及以上人数可预约 / 2位及以上人数可預約 / 2인이상 예약가능

※掲載料金は一人前料金(サービス料込・税込)です。※当店のお米は北海道産米を使用しております。  
※写真はイメージです。※料理内容は一部変更になる場合があります。

四季折々、旬の食材を堪能できる季節のコース

# 大盤振舞

OBANBURUMAI COURSE ¥8,800

1月6日(火)から2月28日(土)まで January 6 to February 28, 2026

2名様より承ります Two orders minimum / 2位及以上人数可预约 / 2位及以上人数可预约 / 2인이상 예약가능

※グループにつき同一メニューのご注文をお願いいたします。  
Please order the same menu for the whole group. 每组客人请点相同的菜品。請每位客人點用相同的餐點。그룹당 동일 메뉴 주문을 부탁드립니다.



2



3



1 前菜 /  
鱈白子豆腐、加減酢、寒ブリ小串焼き、  
塩雲丹海老鑄込み、金箔黒豆松葉差し 他  
Appetizer /  
Cod milt tofu, Small grilled skewers of winter yellowtail,  
Salted sea urchin and shrimp, Black beans



4 温物 /  
黒毛和牛治部煮風  
聖護院丸大根、梅麩、青菜  
Hot Dishes  
Simmered Wagyu  
Shogoin radish, Wheat gluten



5



6



7

- 2 椀 / 京白味噌仕立て、蒸しあわび香煎、海老芋真丈、梅人参、青菜、柚子  
Bowl dish / White miso soup, Fried Abalone, Taro paste
- 3 造り / 本鮪の重ね作り、五島産 槍烏賊他、あしらい色々、加減醤油  
Sashimi / Tuna, Goto squid
- 5 台の物 / 真河豚の唐揚げ、金華豚のグリル、あしらい色々、獅子唐、酢橘  
Main Dishes / Fried puffer fish, Grilled Kinka pork
- 6 ご飯 / 釜焚きご飯、湯葉、蟹ときのご飯かけ  
Rice / Rice cooked in a pot, Tofu Skin, Crab and mushroom sauce
- 7 水菓子 / ココアムース、季節のアイスクリーム  
Dessert

※掲載料金は一人前料金(サービス料込・税込)です。※当店のお米は北海道産ゆめぴりかを使用しております。  
※写真はイメージです。※料理内容は一部変更になる場合があります。

Prices shown are for one person (including service charge and tax). We serve "YUME PIRIKA" rice from Hokkaido.  
Image is for illustration purposes. We might change the dish depend on the situation.  
标注的价格为一个人的价格(含服务费、含税)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。 / 标注的价格为一个人的价格(含服务费及税金)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。  
기재금액은 인당 금액(서비스요금 포함·세금 포함)입니다. 사진은 이미지입니다. 메뉴가 일부 변경될 가능성이 있습니다.



北海道ならではの食材をふんだんに取り入れた特別なコースです  
ご希望に応じてご用意しますのでお気軽にご相談ください

## ■ 北海道三昧コース

HOKKADO ZANMAI COURSE

¥16,000 / ¥20,000 / ¥25,000

・前菜 ・椀 ・造り ・本日の鮮魚 ・温物 ・揚げ物 ・焼物 ・ご飯 ・留椀 ・水菓子  
Appetizer, Soup, SASHIMI, Hot dish, Fried dish, Grilled dish, Rice, MISO Soup, Dessert

2日前の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the two days before

2名様より承ります Two orders minimum / 2位及以上人数可预约 / 2位及以上人数可預約 / 2인이상 예약가능

※掲載料金は一人前料金(サービス料込・税込)です。※当店のお米は北海道産ゆめぴりかを使用しております。  
※写真はイメージです。※料理内容は一部変更になる場合があります。



厳選した素材でご提供する毛蟹やいくらなど  
北海道の味覚を詰め込んだコースです

## ■ 北海道味めぐりコース

HOKKAIDO COURSE

¥13,000

・前菜 ・揚げ物 ・蒸し物 ・焼物 ・海鮮丼 ・水菓子  
Appetizer, Fried dish, Steamed dish, Grilled dish, Rice, Dessert

2日前の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the two days before

2名様より承ります Two orders minimum / 2位及以上人数可预约 / 2位及以上人数可預約 / 2인이상 예약가능

Prices shown are for one person (including service charge and tax). We serve rice from Hokkaido.  
Image is for illustration purposes. We might change the dish depend on the situation.  
标注的价格为一个人的价格(含服务费, 含税)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。 / 标注的价格为一个人的价格(含服务费及税金)。照片仅供参考。部分菜品可能会有所变动。  
기재금액은 인당 금액(서비스요금 포함·세금 포함)입니다. 사진은 이미지입니다. 메뉴가 일부 변경될 가능성이 있습니다.