



『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年余り前に、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。



Lunch Menu

松花堂弁当 & 道産銘柄豚しゃぶしゃぶコース

SHOKADO BENTO & HOKKAIDO BRAND PORK SHABU-SHABU COURSE

¥7,000

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.



松花堂四つ切(八寸) / 出し巻き玉子、海老芝煮、他色々 Appetizers / Rolled egg, boiled shrimp
焼物 / 旬魚の焼き物、獅子唐、酢取り蓮根 Grilled dishes / Grilled seasonal fish dishes
煮物 / 野菜の炊き合わせ色々 Simmered dishes / Mixed vegetable dishes
造り / 刺身盛り合わせ、あしらい色々、山葵、加減醤油 Sashimi / Assorted sashimi
揚げ物 / 海老天婦羅盛合せ、海老、野菜、天出汁、香塩 Fried dishes / Shrimp and vegetable tempura assortment
温物 / 1人鍋仕立て、道産銘柄豚しゃぶしゃぶ、薬味、ちり酢 Hot pot cooking / Hokkaido brand pork shabu-shabu
ご飯 / ご飯、味噌汁、香の物 Rice, miso soup, pickles
水菓子 / 季節の物 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

前日の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the previous day

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.



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

■ 北海道三味コース

HOKKAIDO 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。



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.



旬の食材を中心に色鮮やかな料理が並ぶ特製三段重

■ 特製三段重弁当

THREE TIERED BENTO

¥4,500

・焼き八寸 ・刺身 ・煮物 ・揚げ物 ・進肴 ・椀 ・ご飯 ・香の物 ・水菓子 ・コーヒー
Appetizer, SASHIMI, Simmered dish, TEMPURA, Hot dish, MISO Soup, Rice, Pickles, Dessert, Coffee

限定10名様 Only 10 customers per day

平日限定 Only on weekdays menu

前日の12時までに要予約 Reservaiton is requested by 12:00 of the previous day

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。



■ 季節の六つ切り弁当

MUTSUGIRI BENTO

¥3,000

・八寸 ・焼物 ・刺身 ・揚げ物 ・温物 ・冷菜 ・ご飯 ・椀 ・水菓子 ・コーヒー
Appetizer, Grilled dish, SASHIMI, TEMPURA, Hot dish, Salad, Rice, MISO Soup, Dessert, Coffee

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。
기제금액은 인당 금액(서비스요금 포함·세금 포함)입니다. 사진은 이미지입니다. 메뉴가 일부 변경될 가능성이 있습니다.

選べるメイン料理

ハ窓庵プリフィックスコース HASSOUAN PREFIX COURSE ¥3,500

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

Main Dish Choice

下記よりお一つお選びください Please choose one main dish from the below

A 真河豚三色揚げ
Deep-fried pufferfish



中札内鶏の坦々鍋仕立て
Chicken hotpot with mustard miso

B

平田牧場 金華豚グリル
Grilled Hirata Farm's Pork

C



① 前菜 / 海老真丈の生姜餡掛け、真鯛龍皮昆布砵巻き、桜花長芋密煮、金箔黒豆
Appetizers / Shrimp paste with ginger sauce, Red sea bream wrapped in kelp, Nagaimo simmered in honey, Black beans



② 椀物 / 京白味噌仕立て、雲子香煎、茄子、梅人参、青菜、柚子
Bowl Dishes / White miso soup, Fried cod milt, eggplant, carrot, citron

③ 刺身 / 火取り平貝、添え野菜色々、梅肉ソース
Sashimi / Shellfish, Plum sauce

⑤ 水菓子 / 雪見フルーツ寄せ、果実のソース
Dessert

④ ご飯 / 釜焚きご飯、五穀と梅ひじき、澄まし仕立て
Rice / Five Grain and Plum Hijiki Mixed Rice, Clear Soup

※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。

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.