和乃八窓庵

Dinner Menu

『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。

■北海道満喫「活毛蟹塩湯で・活アワビ・黒毛和牛コース」(しゃぶしゃぶ)
WAGYU SIRLOIN SHABU-SHABU COURSE WITH ABALONE STEAK
¥22,000

前　菜	活毛蟹塩湯で　蟹酢添え	Appetizer	Boiled crab
蒸し物	北海道玉葱の小茶碗蒸し 生雲丹添え チーズ　焼き餅 柚子胡椒餡掛け	Steamed Dish	Steamed egg custard Sea urchin, Cheese, Rice cake, Starchy sauce
刺　身	鮮魚三種盛合せ 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　薬味色々 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.
※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.
※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
The main dish and appetizer in the photo are for 2 people, and the others are for 1 person.

※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.

■北海道海鮮と黒毛和牛選べるコース(しゃぶしゃぶ)
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 生雲丹添え 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	鮮魚三種盛合せ 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　薬味色々 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.
※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.
※写真のお鍋は二人前です
The main dish in the photo are for 2 people, and the others are for 1 person.

しゃぶしゃぶの美味しい食べ方
HOW TO EAT

お鍋のダシ汁にお肉を数秒くぐらせて、たれ(ごまだれ又はポン酢)をつけてお召し上がりください。
柔らかい和牛の旨味をたのしむために、熱しすぎないのがポイントです。
Dip the meat in the broth for a few seconds to heat it up, then dip it in the sauce and enjoy.
The trick to enjoying the tenderness and deliciousness of wagyu beef is not to overheat the meat.

■北海道満喫「活毛蟹塩湯で・活アワビ・黒毛和牛コース」(すき焼)
WAGYU SIRLOIN SUKIYAKI COURSE WITH ABALONE STEAK
¥22,000

前　菜	活毛蟹塩湯で　蟹酢添え	Appetizer	Boiled crab
蒸し物	北海道玉葱の小茶碗蒸し 生雲丹添え チーズ　焼き餅 柚子胡椒餡掛け	Steamed Dish	Steamed egg custard Sea urchin, Cheese, Rice cake, Starchy sauce
刺　身	鮮魚三種盛合せ 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　とまと　玉子 白ご飯(香の物　椀) 又は　うどん	Main dish	Wagyu sirloin Sukiyaki Vegetables, Tomato, 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.
※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.
※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
The main dish and appetizer in the photo are for 2 people, and the others are for 1 person.

※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.

■北海道海鮮と黒毛和牛選べるコース(すき焼)
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 生雲丹添え 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	鮮魚三種盛合せ 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　とまと　玉子 白ご飯(香の物　椀) 又は　うどん	Main dish	Wagyu sirloin Sukiyaki Vegetables, Tomato, 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.
※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.
※写真のお鍋は二人前です
The main dish in the photo are for 2 people, and the others are for 1 person.

すき焼の美味しい食べ方 HOW TO EAT

甘じょっぱい特製ダレで煮込んだ具材を鍋から取り、溶いた生卵につけてお召し上がりください。
特製ダレが染み込んだ肉と卵が合わさり、まろやかにお召し上がりいただけます。
The ingredients are simmered in a special sauce, then taken out of the pot and eaten with a raw egg.
A combination of wagyu beef and eggs for a mellow taste.

北海道を始め、全国から旬の食材を取り寄せコース料理に仕立てます。
ご要望に合わせてご用意いたしますのでご相談ください。

■おまかせ八窓庵コース

OMAKASE HASSOUAN COURSE

¥10,000 / ¥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

※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。

北海道の珍味を始め、毛蟹の刺身、いくらなど
北海道の食材をふんだんに使った北海道満喫コースです。

■北海道味めぐりコース

HOKKAIDO COURSE

¥12,000

・前菜　・揚げ物　・蒸し物　・焼物　・海鮮丼　・水菓子
Appetizer, Fried Dish, Steamed Dish, Grilled Dish,
Fresh seafood rice bowl, Dessert

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

*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.

2024年5月1日（水）から6月30日（日）まで
May 1, 2024 to June 30, 2024

四季の旬の食材を堪能できる季節のコース

■大盤振舞コース
OBANBURUMAI COURSE

¥8,000

先　付　蒸篭蒸しあわび
アスパラ　新玉ねぎ　南瓜
菊菜バジルソース　トリュフ塩

椀　澄まし仕立て
一塩本鱒の揚げ出し
翡翠茄子阿蘭陀　きのこ
柚子

造　り　本日の刺身盛り合わせ
添え一式
山葵　加減醤油

焼　物　鮎魚女黄身醤油焼き　叩き木の芽
お多福豆　花茗荷酢漬け

温　物　和牛陶板蒸ししゃぶ
薬味　自家製ちり酢

ご　飯　蛸の釜焚きご飯

留　椀　合わせ味噌仕立て

水菓子　フルーツゼリー寄せ
マンゴーソース　ミント

Appetizer　Steamed abalone
Asparagus, Onion, Squash
Crown daisy basil sauce, Truffle salt

Bowl dish　Japanese style clear soup
Deep fried trout, Eggplant, Mushroom
Yuzu

Sashimi　Assorted sashimi
Wasabi, Soy sauce

Grilled dish　Grilled greenling with soy sauce
Leaf bud, Broad bean, Japanese ginger

Hot dish　Steamed wagyu beef
Condiments, Special vinegar

Rice　Octopus pot rice

Soup　Miso soup

Dessert　Seasonal desserts

※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.

北海道の旬を味わう特別コース料理です
お好みに合わせてお献立を作らせていただきます

北海道三味コース

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

※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。

和食お子様膳

OKOSAMA ZEN（Special meals for children）

¥2,200 / ¥3,300

・若鶏ザンギ　・海老フライ　・敷きレタス　・トマト　・ハンバーグ　・じゃが芋バター
・ブロッコリー　・出汁巻玉子　・季節の焼き魚　・蟹のしゅうまい　・薩摩芋甘煮
・俵御飯（3貫）　海苔玉　・五目茶碗蒸し（海老　鶏　椎茸など）　・味噌汁　・アイスクリーム

Fried Chicken, Fried Shrimp, Lettuce, Tomato, Hamburger, Potato Butter, Broccoli,
Japanese Omelet, Grilled Fish, Crab Dumpling, Sweet Boiledt, Rice, Steamed Egg Custard,
Miso Soup, Dessert

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

※メニュー・写真は¥2,200のイメージです。
The menu and photos are images of ¥2,200.

*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.