



## The Kushiro Sky ディナーA

道産ホワイトチキンの棒棒鶏サラダ

White chicken stuffed chicken salad

網走産干し貝柱入り中華風茶碗蒸し

Steamed egg custard with dried scallops from Abashiri

焼売・春巻き

Shumai and spring rolls

大海老のチリソース煮

Prawns in chili sauce

本日のお魚のムニエル ノワゼット  
バターソース

Today's fish meuniere noisette

道産豚のパイコー麺or飯

Pork paiko noodle or rice

デザート

Dessert

3,500円JPY

# The Kushiro Sky



## The Kushiro Sky ディナーB

スモークサーモンとローストビーフ  
サラダ仕立て

Smoked salmon and Roast beef salad

網走産干し貝柱入り中華風茶碗蒸し

Steamed egg custard with dried  
scallops from Abashiri

焼売・春巻き

Shumai and spring rolls

大海老と野菜の塩炒め

Prawns and vegetables with salt

道産豚と和牛入り特製麻婆豆腐

Pork and beef with Mapo tofu

道東花咲蟹のあんかけ炒飯

Frid rice with starchy sauce of  
Hanasaki crab

デザート

Dessert

3,500円JPY

# The Kushiro Sky



## The Kushiro Sky ディナーC

細切クラゲと彩り野菜サラダ

Jellyfish and vegetable salad

網走産干し貝柱入り中華風茶碗蒸し

Steamed egg custard with dried scallops from Abashiri

焼売・海老蒸し餃子・小籠包

Shumai.shrimp dumplings.  
basket dumplings

大海老と道東花咲蟹の豆腐煮込み

Prawns and Hanasaki crab with tofu

釧路近海産白身魚のフリット  
贅沢なタルタルソース

Fritter of white fish with tarar sauce

十五穀米と金平牛蒡の五目炒飯

Frid rice with multigrain and burdock root

デザート

Dessert

3,500円JPY

# The Kushiro Sky



※写真はイメージです

# 中華スペシャルコース+道産牛ステーキ

中華前菜二種盛り合わせ

Appetizers

鱧鱗と干し貝柱のスープ

Mackerel fin and dried scallops soup

焼売・春巻き

Shumai and spring rolls

大海老の二種盛り合わせ

Two kinds of Prawns

道産牛ステーキ  
(サーロインorフィレ)

Beef steak  
(Sirloin or filet)

道東花咲蟹入りあんかけ炒飯

Frid rice with starchy sauce of  
Hanasaki crab

デザート

Dessert

ジャスミン茶orプーアル茶付

All menus come with jasmine tea or puerh tea

9,500円JPY

# The Kushiro Sky



※写真はイメージです

## 中華スペシャルコース+魚介盛り合わせ

中華前菜2種盛り合わせ

Appetizers

鱧鱗と干し貝柱のスープ

Mackerel fin and dried scallops soup

焼売・春巻き

Shumai and spring rolls

魚介三種盛り合わせ

3kinds Seafood

道産牛の青椒牛肉絲

beef stir-fry with green pepper

道東花咲蟹入りあんかけ炒飯

Frid rice with starchy sauce of  
Hanasaki crab

デザート

Dessert

ジャスミン茶orプーアル茶付

All menus come with jasmine tea or puerh tea

7,500円JPY

# The Kushiro Sky



※写真はイメージです

## 中華スペシャルコース

### 中華前菜3種

フォワグラ入り茶碗蒸し 鱻鱈鮓かけ

大海老の二種 盛り合わせ

自家製春巻き・焼売

和牛入り特製麻婆豆腐

白飯or玉子炒飯

### デザート

ジャスミン茶orプーアル茶付

All menus come with jasmine tea or puerh tea

### Appetizers

Steamed egg custard with gras and shark fin sauce

Two kinds of Prawns

Shumai and spring rolls

Special Bean curd with beef

Fried rice with white rice or egg

### Dessert

7,000円JPY

# The Kushiro Sky



# アラカルト メニュー

中華前菜盛り合わせ 2,000JPY

Appetizers

道産牛ステーキ(フィレorサーロイン) 6,000JPY

Beef steak  
(Sirloin or filet)

魚介三種 盛り合わせ 4,000JPY

3kinds Seafood

お造り盛り合わせ 2,500JPY

Assorted sashimi

自家製春巻き・焼売 1,000JPY

Shumai and spring rolls

大海老の二種盛り合わせ 1,200JPY

Two kinds of Prawns

和牛入り特製麻婆豆腐 1,200JPY

Special Bean curd with beef

杏仁豆腐 600JPY

Almond Jelly

胡麻団子 600JPY

Sesame dumpling



# The Kushiro Sky



# アラカルト メニュー

本日の前菜 1,500JPY 牛にぎり(2カン) 1,700JPY

Appetizers

季節の焼き野菜 1,300JPY 取り合わせサラダ 1,200JPY

Vegetable

ご飯、汁物、香の物 1,000JPY ガーリックライスor季節の変わりご飯 1,800JPY

Rice set

釧路管内産蝦夷鹿肉のカツレツ 4,200JPY

Japanese EZO Venison

釧路管内産蝦夷鹿肉のステーキ 赤ワインソース 4,200JPY

Steak red wine saurce Japanese EZO Venison

フォアグラ 5,000JPY

Sauteed Foie Gras

アイスクリーム(バニラ・抹茶) 900JPY

Ice Cream

柚子シャーベット 900JPY

Yuzu Fruit Sherbet

果物盛り合わせ 2,500JPY

Fruit Platter



# The Kushiro Sky

# アラカルト メニュー

本日のおすすめ魚介 1,000JPYより  
(北寄貝、帆立貝、牡蠣、鮑、オマール海老、車海老、本日のお魚など)

Today's Grilled Seafood

特選牛肉

Selected Beef

国産ブランド牛サーロイン(150g) 12,000JPY

Generation Beef Sirloin Steak

国産ブランド牛フィレ(150g) 12,000JPY

Generation Beef Tenderloin Steak

黒毛和牛サーロイン(150g) 15,000JPY

Japanese Wagyu Beef Sirloin Steak

黒毛和牛フィレ(150g) 15,000JPY

Japanese Wagyu Beef Tenderloin Steak

特選黒毛和牛フィレ(150g) 18,000JPY

Special Japanese Wagyu Beef Tenderloin Steakm

※食材の入荷状況により、ご用意出来ない場合がございます  
予めご了承ください

# The Kushiro Sky



# DRINK MENU



## BEER ビール

Draft Beer 生ビール 940 JPY  
Domestic Beer 国産瓶ビール(375ml) 850 JPY

## Glass Wine グラスワイン

WHITE 白ワイン 1,000 JPY  
RED 赤ワイン 1,300 JPY

## COCKTAIL カクテル

Gin Tonic ジントニック 950 JPY  
Screw Driver スクリュードライバー 950 JPY  
Cassis Soda カシスソーダ 950 JPY  
Cassis Orange カシスオレンジ 950 JPY  
Cassis Grapefruit カシスグレープフルーツ 950 JPY  
Spumoni スプモーニ 950 JPY  
Fuzzy Navel ファジーネーブル 950 JPY

## SAKE & WHISKY 日本酒 & ウィスキー

FUKUTSUKASA(180ml) 福司 (1合瓶) 950 JPY  
House Whisky ウィスキー 950 JPY

## NON ALCOHOLIC DRINK ノンアルコール

Non-Alc Beer ノンアルコールビール 800 JPY  
Non-Alc Cassis Soda ノンアルカシスソーダ 800 JPY  
Non-Alc Cassis Orange ノンアルカシスオレンジ 800 JPY  
Non-Alc Champagne ノンアルシャンパン 900 JPY

## COFFEE コーヒー

Blend Coffee ブレンドコーヒー 800 JPY  
Iced Coffee アイスコーヒー 800 JPY  
Café Latte カフェラテ 800 JPY  
Espresso エスプレッソ 800 JPY  
Cappuccino カプチーノ 800 JPY

## TEA ティー

Tea 紅茶 700 JPY  
Herb Tea ハーブティー 700 JPY  
Iced Tea アイスティー 750 JPY  
Oolong Tea ウーロン茶 730 JPY  
Green Tea 煎茶 400 JPY  
Jasmine Tea ジャスミン茶 400 JPY  
Puerh Tea プーアル茶 400 JPY

## JUICE ジュース

Orange オレンジジュース 730 JPY  
Apple アップルジュース 730 JPY  
Grapefruit グレープフルーツ 730 JPY

## SODA 炭酸飲料

Coke コカコーラ 730 JPY  
Ginger Ale ジンジャーエール 730 JPY  
Carbonic Water 炭酸水 400 JPY  
Perrier ペリエ 780 JPY  
Mineral Water ミネラルウォーター 430 JPY

※アルコールのみオーダーのお客様は、チャームチャージとして  
お1人様880円を頂戴させていただきます。

# The Kushiro Sky