



期間限定  
2026  
6/1 ~ 8/31

輝きを

小樽の夏、潮の香り深まる折。  
今まさに旬を迎える雲丹と、

選りすぐりの海の幸。

その持ち味を丁寧に取り出し、

一皿一皿に仕立てております。

海の恵みの豊かさを、

心ゆくまで堪能ください。

楽しむ

小樽の夏、旬のムラサキウニ。

昆布を食み育つその身は、

初夏には澄んだミネラルとともに

軽やかな甘みを宿し、

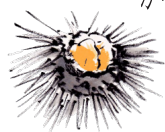
やがて盛夏に向かうにつれ、

凝縮された甘みと旨みが

豊かに広がります。

移ろう味わいとともに、

その余韻を感じてください。



小樽旬彩コース

（雲丹の輝き）

【献立】

前菜 雲丹真丈・生雲丹

どうもろこしすり流し

造里 イカソーメン

生雲丹のせ

炙魚 帆立雲丹炙り

炙肉 道産牛ヒレ炙り

バルサミコソース

握り 季節の握り六貫

碗物 雲丹吸い

甘味 季節のシャーベット

12,000円

（税込）

当日のご注文は20時まで承っております。  
仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。

季節のシャレーベット



イカソーメン

生雲丹のせ



雲丹吸い



季節の握り



帆立

雲丹炙り



雲丹真丈・生雲丹  
どうもろこしすり流し

輝きを楽しむ



道産牛ヒレ  
バルサミコンソース