



Robata New Year Set Menu




Robata ニューイヤーメニュー

    Robata Signature Hokkai Sashimi Plate


Robata 名物 北海混ぜ造り

  Charcoal Grilled Tempura – Yurine and Pickled Plum

炭焼き天ぷら 百合根と梅肉

   Steamed Sea Bream with Grated “Shogoin” Radish

真鯛の聖護院かぶら蒸し

  Grilled Tokachi Wagyu Fillet, “Satoimo” Taro, Sea Urchin Soy Sauce

十勝和牛フィレ炭火焼 里芋 雲丹醤油











  Soba Noodle with Takikawa Duck

滝川産合鴨そば

   Dessert by PIERRE HERMÉ PARIS

ピエール・エルメ・パリ特製デザート

14,000 (15,400) per person / お1人様

 Signature Dish  Vegetarian  Gluten  Dairy  Egg  Seafood  Shellfish  Mushroom  Nut  Spicy
シグネチャー ベジタリアン グルテン 乳製品 卵 魚介類 甲殻類貝類 きのこ類 ナッツ類 スパイシー

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
All prices in brackets are quoted in Japanese Yen inclusive of consumption tax and are subject to a 10% service charge.

Menu items and their area of origin are subject to change, according to market supply.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申しつけください。

上記は日本円での表示価格で、()内は消費税を含みます サービス料(10%)は別途申し受けます。

上記メニューは市場の仕入れ状況により産地や内容に変更が発生する場合がございますのでご了承ください