

Appetizers  
前菜



ウニとトリュフとスクランブルエッグ



いくらとキャビアのおろし



北海道産オイルサ



北海道産タコの柔らか煮 山葵梅添え



小樽産ニシンマリネ 胡瓜のサワー

Sardines in oil  
北海道産オイルサーディン ¥500

Truffle & sea urchin on scramble egg  
ウニとトリュフの  
スクランブルエッグ ¥1,200

Salmon roe and caviar on grated radish  
いくらとキャビアのおろし ¥980

Simmered octopus with horse radish  
and plum sauce  
北海道産タコの柔らか煮  
山葵梅添え ¥950

Marinated herring  
with cucumber sour cream  
小樽産ニシンマリネ ¥850  
胡瓜のサワークリーム

Prosciutto  
プロシュート ¥1,600

Assorted cheese  
道産チーズの盛り合わせ ¥1,500  
・ブルーチーズ  
・新札幌小林牧場のカマンベール  
・ゴータチーズ





蒸しタラバ蟹



海鮮五目茶碗蒸し

Steamed Dishes  
蒸し物

Steamed egg custard  
with assorted seafood  
海鮮五目茶碗蒸し ¥850

Steamed Red King Crab leg  
蒸しタラバ蟹 ¥6,300

Salads and Vegetables  
野菜



じゃがいもと野菜のアヒージョ

Colorful vegetable salad  
彩り野菜サラダ ¥660

IL ONAI Seafood salads  
IL ONAI風 魚介サラダ ¥1,200

Potato and vegetable Ajillo  
じゃがいもと野菜のアヒージョ ¥990

Soups  
汁物

Ishikari salmon and vegetable hot pot  
石狩汁 ¥1,100



石狩汁

石狩汁



Sushi  
寿司



Chef's recommendation

おすすめ3貫 (3pcs.)	¥1,200	Young yellow tail (1pcs.) ハマチ(1貫)	¥400
おすすめ8貫 (8pcs.)	¥2,100	Surf clams (1pcs.) 北寄貝(1貫)	¥450
Salmon(1pcs.) サーモン(1貫)	¥300	Flatfish (1pcs.) 平目(1貫)	¥450
Japanese shrimp (1pcs.) 甘海老 (1貫)	¥300	Salmon roe (1pcs.) イクラ(1貫)	¥450
Lean tuna (1pcs.) マグロ(1貫)	¥300	Sea urchin (1pcs.) ウニ (1貫)	¥800
Medium-fatty tuna (1pcs.) 中トロ(1貫)	¥800	Scallop (1pcs.) 帆立 (1貫)	¥350
Snow crab (1pcs.) ズワイガニ(1貫)	¥400		



Roasted beef (1pcs.)  
牛ロースト(1貫) ¥400

Raw horse meat (1pcs.)  
馬肉の握り(1貫) ¥550

Smoked duck meat (1pcs.)  
滝川産合鴨の握り(1貫) ¥450

Raw Tokachi beef (1pcs.)  
十勝牛の握り(1貫) ¥500

Grilled foie gras (1pcs.)  
フォアグラの軍艦(1貫) ¥650

Grilled Foie gras & Raw Tokachi beef(1pcs.)  
十勝牛とフォアグラの握り(1貫) ¥850

Assorted meat Sushi (5pcs.)  
おまかせ肉寿司盛り合わせ(5貫) ¥2,300



Meat Sushi  
肉寿司

Sushi Rolls  
SUSHI  
ロール

Salmon (2pcs.)  
サーモンロール(2貫) ¥400

Conger eel (2pcs.)  
アナゴロール(2貫) ¥500

Lean tuna (2pcs.)  
ツナロール(2貫) ¥450







おすすめ5点盛り

Sashimi  
刺身



生うた

活北寄貝

牡丹海老(2尾)

ONAI



Chef's recommendation(3pcs.)

おすすめ3点盛り ¥1,600

(5pcs.)

おすすめ5点盛り ¥2,700

Fresh scallop ¥850  
活ホタテ

Fresh surf clams ¥1,400  
活北寄貝

Fresh spot shrimps(2pcs.)  
牡丹海老(2尾) ¥1,800



Grilled meat

炙り焼き  
[肉]



Grilled Hokkaido potato rolled  
余市産麦豚 with Yoichi pork  
北海道じゃがいもロール ¥400

Grilled Lettuce rolled  
余市産麦豚 with Yoichi pork  
レタスロール ¥400

Grilled Tomato rolled  
余市産麦豚 with Yoichi pork  
トマトロール ¥400

Grilled Yoichi pork belly  
余市産麦豚バラ ¥750

Grilled Lamb chuck roll  
ラム肩ロース ¥850

Grilled beef tenderloin  
道産牛ヒレ肉 ¥1,500

Grilled beef ribs  
道産牛カルビ ¥950

Grilled Otaru chicken  
(Locally produced chicken)  
小樽地鶏 ¥1,500

Grilled assorted meats (beef, lamb, pork)  
道産肉炙り焼きセット ¥3,000  
(牛ヒレ ラム 余市産麦豚ロール2種)



Broiled vegetable

炙り焼き

[北海道野菜]

Broiled shiitake mushrooms  
大統領しいたけ ¥350

Broiled green onion  
苫小牧産ネギ ¥350

Broiled Potatoes with butter  
じゃがバター ¥750







Grilled fresh scallop(1pcs.)  
活帆立 (1個) ¥850

Grilled whelk(2pcs.)  
青ツブ (2個) ¥650

Grilled fresh surf clams  
活北寄貝 ¥1,250

Grilled Atka mackerel  
真ホッケ ¥1,800

Smoked & Broiled fatty  
サーモンハラス salmon belly  
燻製炙り焼き ¥850

Grilled squid  
イカ姿焼き ¥1,400

Grilled red king crab(1 leg)  
タラバ蟹 (1本) ¥6,300

Grilled snow crab paste with shell  
ズワイ蟹甲羅焼き ¥2,500

Grilled Sea foods  
炙り焼き  
[魚介]



Desserts  
甘味

Seasonal fruits  
季節の果物 ¥700

Sweet bean jelly mixed with coffee  
エスプレッソ羊羹 ¥500

Hokkaido milk ice cream and  
北海道ミルクアイス Matcha affogato  
抹茶アフオガード ¥480







Sushi & Grill Course A  
**SUSHI&GRILLコース A**  
¥4,200

Three kinds of assorted appetizers/Mixed vegetable salad/Smoked & broiled fatty salmon belly  
Yoichi pork belly/ Sushi(5 pcs.: 2rolls and 3nigiri)/Desserts  
前菜3種盛り合わせ/具たくさん野菜サラダ/サーモンハラス燻製炙り焼き  
余市産麦豚ロース/寿司5貫(ロール2貫+握り3貫)/本日のデザート



Sushi & Grill Course B  
**SUSHI&GRILLコース B**  
¥5,200

Three kinds of assorted appetizers/Mixed vegetable salad/Smoked & broiled fatty salmon belly  
Yoichi pork belly skewer. Grilled lamb shoulder/Sushi(6 pcs.: 2rolls and 4nigiri)  
Sweet bean jelly mixed with coffee  
前菜3種盛り合わせ/具たくさん野菜サラダ/サーモンハラス燻製炙り焼き  
余市産麦豚バラ串、ラム肩ロース/寿司6貫(ロール2貫+握り4貫)/エスプレッソ羊羹





Ezo-Mae Course  
蝦夷前コース  
¥6,000

Three kinds of assorted appetizers/Grilled beef tenderloin/Sushi (10pcs.: 1 roll and 9 nigiri)  
Ishikari salmon and vegetable miso soup/Sweet bean jelly mixed with coffee  
前菜3種盛り合わせ/道産牛ヒレ肉/寿司10貫（ロール1貫+握り9貫）  
石狩汁/エスプレッソ羊羹



Chef's Choice Course  
おまかせコース  
¥10,000

Three kinds of assorted appetizers/Steamed egg custard with assorted seafood/Grilled beef tenderloin  
Sushi(8 pcs.: 1 roll and 7 nigiri)/ Hokkaido milk ice cream and matcha affogato  
前菜3種盛り合わせ/お造り/海鮮茶碗蒸し/活帆立、タラバガニ/道産牛ヒレ肉  
寿司8貫（ロール1貫+握り7貫）/石狩汁/北海道ミルクアイスの抹茶アフォガード



Rice Bowl  
ご飯物



海鮮丼



いくら丼



うに茶漬け



うに丼

Boiled rice in soup with sea urchin

ウニ茶漬け ¥4,000

Assorted sashimi rice bowl

海鮮丼 ¥2,800

Sea urchin rice bowl

うに丼 ¥6,000

Boiled rice in soup with Japanese horse radish

磯わさび茶漬け ¥700

Salmon roe rice bowl

いくら丼 ¥4,200