

ご夕食のご案内

お食事処：「夏下冬上 札幌」（かかとうじょうさっぽろ）＜和食懐石＞
ONSEN RYOKAN 由縁札幌 1F

営業日：月曜日から土曜日の毎日営業（日曜日定休日）

営業時間：18:00 – 22:00

ご予約制懐石最終入店：19:30

ご予約なし最終入店：20:00

御料理：事前予約制懐石：2コース（前日までご予約可）

小懐石コース、海鮮丼各種、一品料理

※アレルギーをお持ちの方は事前にお知らせください。

御飲物：日本酒、ワイン、ビール、その他多数を
北海道や各地から取り揃えております

ご予約：フロント

由縁札幌公式ホームページ「レストランページ」

お電話：011-271-1143

レストラン予約サイト

右記QRコードから→



Dinner

Restaurant: “Kakatojo Sapporo” <Japanese Kaiseki Cuisine>

1st Floor, ONSEN RYOKAN Yuen Sapporo

Opening Days: Monday to Saturday (Closed on Sunday)

Opening Hours: 18:00 – 22:00

For Reserved Kaiseki Last Entry: 19:30

For Non-Reserved Last Entry: 20:00

Menu: 2 Pre-Reservation Kaiseki Courses

(Reservation required by the end of the previous day of dining)

Non-Reservation small courses, Seafood Bowls, and
a-la-carte dishes

*For food allergies, please inform us beforehand

Drinks: Japanese Sake, Wine, Beer, Whiskey, and many others

Reservations: Front Desk, Yuen Sapporo Official Website,

Call 011-271-1143 or Scan the QR Code on the right→



夏下冬上
札幌
K A T O J O
sapporo

— noun —
a fire making method
using charcoal. Literally translated
as “down in summer, up in winter.”



※献立内容は季節により異なります /
The actual menu differs depending on the seasons.

前日までのご予約制

夏下冬上 札幌懐石

10000円

(ウエルカムドリンク付き)

「旬」にこだわった懐石料理

店名を冠したこの懐石では、
名物「原始焼き」を含む、旬を感じる
四季折々のお料理をご堪能いただけます。

全9品



Prior reservation is required by the end of the previous day.

Kakatojo Sapporo Kaiseki Course

¥10,000- (with a glass of welcome drink)

"Seasonal Sensations"

Indulge in a refined culinary journey with this Kaiseki course, meticulously crafted to reflect the essence of each season. Featuring our renowned "Genshi-yaki" dish and other seasonal delicacies.

<9 courses>



※献立内容は季節により異なります /
The actual menu differs depending on the seasons.

前日までのご予約制

北海道 懐石

14000円

(ウエルカムドリンク付き)

「北海道らしさ」を演出した懐石料理

お寿司や北海道の郷土料理、蟹、
北海道産の肉や魚のお料理などを含む、
「北海道を味わう懐石料理」です。

全9品



Prior reservation is required by the end of the previous day.

Hokkaido Kaiseki Course

¥14,000- (with a glass of welcome drink)

"Evoke Hokkaido Essence"

Experience the essence of Hokkaido through this Kaiseki cuisine, featuring sushi, local Hokkaido delicacies, crab, Hokkaido-sourced meat and fish dishes, and more.

<9 courses>



※献立内容は季節により異なります / The actual menu differs depending on the seasons.

ご予約不要

宵呑み膳

¥ 3,500-

季節の前菜盛り合わせ

御飲物 1 杯付

ご飯・味噌汁・香の物 ¥ 800-

No Reservation Required

Japanese Evening Bites with a Drink

¥ 3,500-

Seasonal Japanese Appetizer Platter

One Glass of Drink

Rice, Miso Soup, and Pickles ¥800-



※献立内容は季節により異なります / The actual menu differs depending on the seasons.

ご予約不要

原始焼き小懐石

¥ 6,000-

季節の前菜盛り合わせ 3種

刺身 2種

原始焼き

寿司 3巻

味噌汁

甘味

No Reservation Required

“Genshi-yaki” Charcoal-Grilled Fish Light Course

¥ 6,000-

Seasonal Japanese Appetizer 3 dishes

Sashimi 2 kinds

“Genshi-yaki” Charcoal-Grilled Fish

Sushi 3 Pieces

Miso Soup

Dessert



※献立内容は季節により異なります / The actual menu differs depending on the seasons.

ご予約不要
和牛ステーキ小懐石

¥ 8,000-

季節の前菜盛り合わせ 3種
刺身 2種
道産和牛サーロインステーキ
白米
味噌汁
漬物
甘味

No Reservation Required
**Hokkaido Wagyu Steak
Light Course**

¥ 8,000-

Seasonal Japanese Appetizer 3 kinds
Sashimi 2 kinds
Hokkaido Wagyu Sirloin Steak
Rice
Miso Soup
Japanese Pickles
Dessert

由縁の海鮮丼

味噌汁・小鉢付 ¥4,800

北海道猿払産帆立使用、人気の海鮮を一度に味わう夏下冬上札幌特製の海鮮丼。

白米を酢飯に変更する事も可能です。



イクラ丼

味噌汁・小鉢付 ¥3,800

人気のいくらをふんだんに使った海鮮丼。
白米を酢飯に変更する事も可能です。



かにイクラ丼

味噌汁・小鉢付 ¥3,800

かにといくら豪華二色丼
白米を酢飯に変更する事も可能です。

仕入れの状況により、内容が変わる場合がございます。

Yuen Seafood Rice Bowl

with soup and a side dish **¥4,800**

Our signature seafood bowl featuring renowned Hokkaido scallops from Sarufutsu Village, allowing you to savor popular seafood delicacies all at once.

You also have the option to substitute white rice with vinegar rice.



Salmon Roe Rice Bowl

with soup and a side dish **¥3,800**

Enjoy a seafood bowl generously topped with popular ikura (salmon roe).

You also have the option to substitute white rice with vinegar rice.



Crab & Salmon Roe Rice Bowl

with soup and a side dish **¥3,800**

A luxurious bowl featuring both crab and salmon roe. You also have the option to substitute white rice with vinegar rice.



The contents may vary depending on the availability of ingredients.

◆ 一品料理

前菜三種	¥ 1,500
前菜五種	¥ 2,000
帆立の松前漬け	¥ 800
蟹味噌	¥ 800
いくらおろし	¥ 1,280
刺身五種盛り合わせ <二人前>	¥ 3,200
刺身五種盛り合わせ一人前 各二切 一名分追加	¥ 1,500
本鮪 刺身	¥ 1,480
牡丹海老 刺身	¥ 1,480
猿払産 帆立 刺身	¥ 1,180
本日の握り寿司 五貫	¥ 1,880
焼きたらば蟹	¥ 3,500
魚の原始焼き	
のどぐろ	¥ 3,200
八角	¥ 1,680
お肉の原始焼き	
北海道産牛サーロイン (100g)	¥ 4,800
知床産もも	¥ 1,480
ご飯セット <白米、味噌汁、漬物>	¥ 800
北海道バニラアイス	¥ 500
ゆずシャーベット	¥ 500

◆ A La Carte Menu

Appetizer of 3 kinds	¥ 1,500
Appetizer of 5 kinds	¥ 2,000
Matsumae Pickles	
Pickled Dried Squid, Kombu Kelp, and Herring Roe	¥ 800
Crab Paste	¥ 800
Salmon Roe with Grated Daikon Radish	¥ 1,280
Sashimi of 5 kinds < for 2 persons >	¥ 3,200
Additional portions for one person	¥ 1,500
Sashimi: Bluefin Tuna	¥ 1,480
Sashimi: Botan Shrimp	¥ 1,480
Sashimi: Scallops from Sarufutsu, Hokkaido	¥ 1,180
Today's Sushi 5 Pieces	¥ 1,880
Grilled King Crab	¥ 3,500
"Genshi-yaki" Charcoal-Grilled Fish	
Blackthroat Seaperch (Rosy Seabass)	¥ 3,200
Hakkaku (Striped Beakfish)	¥ 1,680
"Genshi-yaki" Charcoal-Grilled Meat	
Hokkaido Wagyu Beef Sirloin (100 g)	¥ 4,800
Shiretoko Chicken Legs	¥ 1,480
Rice, Miso Soup and Japanese Pickles	¥ 800
Hokkaido Vanilla Ice Cream	¥ 500
Yuzu Citrus Sherbet	¥ 500