

LUNCH

11am-3pm(2pm last seating)
¥8,800 (kids ¥5,500) +Service10%



Appetizer

Furano Wagyu Carpaccio

Main Course

- Furano Wagyu Sirloin Steak, rice, miso soup
- Furano Wagyu Shoulder roast red wine stew, baguette
- Furano Wagyu roast beef bowl, miso soup

Dessert

Today's dessert

-Please choose one main dish-

website reservation



T S U B A K I
A N N E X
W A G Y U K A I S E K I

DINNER

6pm-10pm(8:30pm last seating)
¥28,600 (kids ¥5,500) +Service10%



Tsubaki Course

Furano Wagyu carpaccio
Furano Wagyu Rib Loin Carpaccio
served with Caviar

Tsubaki-style Sashimi Assortment

Furano Wagyu Sirloin
Tsubaki-Style Cutlet Sandwich

Today's Fish Fritters are served
with Herb-infused Vegetables

Furano Wagyu Shoulder Roast
slow-cooked in Red Wine

Today's Offerings

Furano Wagyu Chateaubriand Cut

Furano Wagyu Sushi and Tsubaki Donburi
Fresh sea urchin, Raw salmon roe,
Snow crab, Caviar

Today's dessert

前菜

富良野和牛 カルパッチョ

メイン

- 富良野和牛 サーロインステーキ ご飯 味噌汁
- 富良野和牛 肩ロース赤ワインシチュー バケット
- 富良野和牛 ローストビーフ丼 味噌汁

デザート

本日のデザート

-メインをお一つお選びください-

椿コース

富良野和牛リブロース カルパッチョ キャビア

椿式 刺身盛り合わせ

富良野和牛サーロイン 椿風 カツサンド

本日の魚 フリット ハーブ野菜

富良野和牛タン 赤ワイン煮込み

本日の果物

富良野和牛 シャトーブリアン ステーキ

富良野和牛寿司
椿丼

本日のデザート



T S U B A K I
A N N E X
W A G Y U K A I S E K I

Furao Wagyu Beef

Furano Wagyu Ribeye Carpaccio

富良野和牛リブロース キャビア カルパッチョ

¥3,200

Delicately sliced and served with Caviar

Furano Wagyu Beef Sirloin Cutlet

富良野和牛サーロインカツ 味噌ダレ パルメザンチーズ

¥3,200

Served with miso sauce and Parmesan cheese

Furano Wagyu Sirloin Cutlet Sandwich

富良野和牛サーロインカツ サンドイッチ 照り焼きソース

¥3,200

Served with teriyaki sauce

Furano Wagyu Ribeye Roast Beef Rice Bowl

富良野和牛リブロース ローストビーフ丼

¥5,200

Served with a fresh raw egg

Furano Wagyu Beef Steak Sirloin or Tenderloin

富良野和牛ステーキ サーロイン/フィレ

¥8,800

Choice of Sirloin or Tenderloin



T S U B A K I
A N N E X
W A G Y U K A I S E K I

Sea Foods

Today's White Fish Carpaccio

本日の白身魚 キャビア カルパッチョ

¥3,850

Delicately sliced and served with Caviar

Sashimi Assortment of the Day

本日の刺身盛り合わせ 鰹だし醤油

¥3,630

Today's Sashimi Assortment with Bonito Dashi Soy Sauce

Conger Eel Fritters

あなごフリット アンチョビクリームソース

¥2,800

Served with anchovy cream sauce

Tilefish with Crispy Scales

甘鯛 鱗揚げ 西京味噌

¥ 3,000

Finished with Saikyo miso

Tsubaki-Style Seafood Donburi

椿式 海鮮丼

¥6,820

Assorted seasonal seafood over rice, featuring:

Spot prawn, sea urchin, salmon roe, snow crab, sea bream, flounder

Appetizer

Selection of Japanese Artisan Cured Hams

国産希少生ハム盛り合わせ 和牛/鴨/ラム

¥5,200

A curated selection of Japanese Wagyu beef, duck, and lamb hams

Selection of Tokachi Artisan Cheeses from Hokkaido

北海道十勝産チーズ盛り合わせ

¥2,000

A curated selection of artisan cheeses from Tokachi, Hokkaido

Chef's Seasonal Appetizer Assortment

椿式 前菜盛り合わせ

¥3,400

A curated selection of seasonal appetizers

Focaccia

フォカッチャ

¥600

Baguette

バケット

¥600