

# COURSE MENU

## 炙り焼きコース *Grilled course*

新鮮な食材を自慢の炭火で香ばしく焼き上げた定番のコース



### 01. 炙り焼きコース *Grilled course*

7,000円(税込)

先付け 籠盛 造り 焼物 煮物 食事 甘味

- *Appetizers* • *Dishes in a basket* • *Sashimi* • *Grilled dishes*
- *Simmered dishes* • *Meals* • *Desserts*



# COURSE MENU

道産牛と魚介のコース

## *Hokkaido beef and seafood course*

北海道産の牛肉と新鮮な魚介類を両方お楽しみいただける贅沢なコース



02. 道産牛と魚介のコース

*Hokkaido beef and seafood course* 11,000円(税込)

先付け 籠盛 造り 魚介 肉物 煮物 食事 甘味

- *Appetizers* • *Dishes in a basket* • *Sashimi* • *Seafood* • *Meat*
- *Simmered dishes* • *Meals* • *Desserts*



# COURSE MENU

## 蟹づくしコース

### *Crab course*

蟹料理をたっぷりとお堪能いただける人気のコース



### 03. 蟹づくしコース *Crab course*

15,000円(税込)

先付け 籠盛 造り 魚介 蟹 天ぷら 煮物 食事 甘味

- *Appetizers* • *Dishes in a basket* • *Sashimi* • *Seafood* • *Crab* • *Tempura*
- *Simmered dishes* • *Meals* • *Desserts*

# 刺身

4 刺身盛合せ

(二人前・五種盛)

五、五〇〇円(税込)

5 本まぐろ

三、〇八〇円(税込)

6 ぼたん海老

(外国産) 二尾

三、五〇〇円(税込)

7 サーモン

二、五〇〇円(税込)

8 ホツキ

二、二〇〇円(税込)

9 自家製メさば

一、六五〇円(税込)



## 蟹

10 タラバ蟹の炙り焼き

六、六〇〇円（税込）

11 タラバ蟹の天婦羅

六、六〇〇円（税込）

12 自家製カニクリームコロッケ

二個

一、五〇〇円（税込）



## 酒菜・酒肴

- |    |             |            |
|----|-------------|------------|
| 13 | 枝豆          | 七八〇円（税込）   |
| 14 | いかの塩辛       | 七八〇円（税込）   |
| 15 | 鰾（ニシン）の切込み  | 七八〇円（税込）   |
| 16 | 紅鮭の麴漬け      | 七八〇円（税込）   |
| 17 | 松前漬け        | 七八〇円（税込）   |
| 18 | 釧路ザンギ<br>五個 | 一、一〇〇円（税込） |
| 19 | あさりの酒蒸し     | 一、七八〇円（税込） |



# 炭火炙り焼き

20 キンキー一夜干

七、四八〇円（税込）

21 帆立バター焼き

一、六八〇円（税込）

22 じゃがいもバター

八八〇円（税込）

23 椎茸炙り焼き

八八〇円（税込）

24 玉葱ホイル焼き

八八〇円（税込）

25 道産牛炙り焼き

四、二〇〇円（税込）

26 道産豚の炙り焼き

二、三〇〇円（税込）

27 ポークソーセージ

三本

一、九八〇円（税込）

28 真ほっけ

二、九八〇円（税込）

29 本ししやも

メス三尾

一、九八〇円（税込）



# 食事

- 30 海の幸丼 五, 六八〇円 (税込)
- 31 いくら丼 四, 二八〇円 (税込)
- 32 サーモンいくら丼 三, 九八〇円 (税込)
- 33 サーモン丼 三, 一八〇円 (税込)
- 34 紅鮭のお茶漬け 一, 四八〇円 (税込)
- 35 ごはんセット (ごはん・味噌汁・香の物) 六八〇円 (税込)
- 36 ごはん 三八〇円 (税込)
- 37 味噌汁 三〇〇円 (税込)



# ビール Beer

クラシック 980円(税込)  
Sapporo Classic Beer

素材のうまみ、爽やかな味わい。



SORACHI 1984 980円(税込)  
SORACHI 1984 Beer

ソラチエース100%ならではの、  
ピノキやレモンングラスを思わせる香り。

クラシック 中瓶 920円(税込)  
Sapporo Classic Beer (bottle)

北海道限定販売。  
ファイナンシアロマホップの上質な香り。

黒ラベル 小瓶 700円(税込)  
Sapporo Beer (small bottle)

麦のうまみと爽やかな味わいの完璧なバランス。  
味や香りを新鮮に保つクリーミーな泡が魅力。

ノンアルコールビール 650円(税込)  
Non Alcohol Beer (small Bottle)

無段からビールを味わって、ビールが大好きに  
こだわっていらっしゃる方の期待に応えるノンアルコールビール。

# ウイスキー Whisky

ハイボール 水割り お酒割り ロック ストレート  
with soda half water half hot water with ice straight

デュワーズ 680円(税込)  
Dewar's White Label

角瓶 780円(税込)  
Suntory The Blended

プレミアムウイスキー Premium Japanese Whisky

余市 1,680円(税込)  
The Yoichi

北海道余市蒸留所で作られた  
力強く濃厚なシングルモルトウイスキー。

竹鶴 1,680円(税込)  
The Taketsuru

日本ウイスキーの父の名を冠した  
至高のブレンドモルトウイスキー。



# 酎ハイ Shochu Soda Cocktail

680円(税込)

濃いめのレモンサワー

Lemon taste

濃いめのグレープフルーツサワー

Grapefruit taste

男梅サワー

Plum taste

ぶらぶらぶらぶら果汁サイダー

Furano Grape Cider

900円(税込)

高良野ぶらぶら果汁(一本)を  
使ったぶらぶらサイダー。

本物の美味しさを  
お楽しみください。



# ソフトドリンク Soft Drink

540円(税込)

ウーロン茶

Oolong Tea

コーラ

Cola

ジンジャーエール

Ginger Ale

オレンジジュース

Orange Juice

カルピス

Calpico



# 日本酒

Japanese Sake

利き酒セット  
Sake Tasting Set 1,680円(税込)



日本酒3種を一度に味わえる脅威なセット。

旭川

純米吟醸酒 大雪 +3

980円(税込)

優しく甘い芳香が特徴のシャープな飲み口の日本酒。

特別純米酒 国士無双 烈 +5

880円(税込)

北海道糸市蒸留所で作られた、力強く濃厚なシングルモルトウイスキー。

上川

上川大雪 特別純米 +2

1,480円(税込)

程やかな香りと水の潤さが特徴の柔らかな余韻の残る日本酒。

東川

三千桜 R CRASS 純米 +6

880円(税込)

「留置酒」の親しみやすさを残した、飲み飽きしない日本酒。

根室

北の勝 鳳凰 +1

800円(税込)

日本最東端の個人蔵元が作る、飲み飽きせず癖の少ない日本酒。

増毛

国稀 特別純米酒 +5

1,180円(税込)

米の粒を生かし、向米ながらスッキリとした飲み口の日本酒。

北海 鬼ころし +11

880円(税込)

スッキリとして大辛口、国稀を代表する香り高い日本酒。

新十津川

金滴 純米吟醸 +2

1,180円(税込)

豊かな風味が特徴の、さらりとした喉ごしの日本酒。

栗山

特別純米酒 北のろまん +10

980円(税込)

優しい米の風味と甘みが特徴の、スッキリとした日本酒。

特別純米酒 まる田 +4

1,180円(税込)

酒本来の生米の力強い旨味、濃厚な味わいが特徴の日本酒。



# 焼酎

Japanese Distilled Spirits

ソーダ割り 水割り お湯割り ロック ストレート  
with soda / half water / full hot water with ice / straight

麦 喜多里 800円(税込)

芋 黒霧島 800円(税込)

梅酒 国士無双 720円(税込)



# ワイン Wine

## ふらのワイン 赤・白 グラス

The Furano Wine Red or White To 1 Wine Glass

1,080円(税込)

さわやかな酸味と柑橘類を思わせる香りの白ワイン。程よい渋みとフルーティな香りの赤ワイン。



### 富良野

## ふらのワイン 赤・白 1本

The Furano Wine Red or White To 1 Bottle

5,500円(税込)

赤 Red ミディアム・Medium  
白 White 中口・Medium Dry

豊かな香りと濃厚な味わい。「ふらの」が詰まった1本。

### 中富良野

## メリメロ・ブラン 白 1本

Melè-Melo Blanc White To 1 Bottle

5,500円(税込)

白 White やや甘口・Few Swoety

上品な酸味と甘さ、華やかな香り。後口はデザートほどなく、とくにきれいな味わい。



### 余市

## 余市ミュラートゥルガウ 白 1本

Yoichi Muller Thurgau White To 1 Bottle

7,000円(税込)

白 White 甘口・Swoety

若葉を想わせる爽やかな香りと、種やかな酸味が特徴のやさしい味わいのワインです。



### 富良野

## 黒の晩酌 赤 1本

Higuma no banshaku Red To 1 Bottle

9,000円(税込)

赤 Red ミディアム・Medium

富良野に自生する山吹草とうせいべルを掛け合わせた山吹草ならではの際立つコクと酸味が特徴。果実の風味と渋みも程よく調和した赤ワイン。



### 富良野

## ピノノワール アシリフラヌイ 赤 1本

Pinot Noir ASHIRIFURANUI Red To 1 Bottle

12,000円(税込)

赤 Red ややライト・Few Lite

「新しい富良野」を意味するアイヌ語「アシリフラヌイ」という名の通り、甘く芳醇な香りの新感覚ワイン。厳選されたピノノワールを自然環境由来の微生物の力で発酵。



## スパークリングワイン Sparkling Wine

## シャンドン ブリュット 1本

Chandon Brut White To 1 Bottle

8,500円(税込)

シャルドネとピノノワールの果実酸味を持ち、バランスの取れた味わい。柔らかな爽やかなメカターや花の風味が口中に広がる。お料理によく合うスパークリングワインです。

