

# おたる料理コース

素材を吟味したコースは、大切な方との親睦にご利用下さい  
海鮮料理が充実、ご要望にあったお料理を選びください

## おたる 生鮭コース

おたる自慢の生鮭が魅力です

ゆうじろう  
**裕次郎** コース 7品 7.000円  
(税込み)

前菜/お造り「ホタテ海老・中トロ入り」/蝦夷アヒ天ぷら  
信州牛とキノコ炙り/逸品二種/特撰生鮭五貫/デザート

にしんごてん  
**鯨御殿** コース 7品 6.000円  
(税込み)

前菜/お造り「中トロ入り」/蝦夷アヒ天ぷら  
海老とキノコ炙り/北海道の逸品/上生鮭五貫/デザート

ごりょうかく  
**五稜郭** コース 7品 5.000円  
(税込み)

前菜/お造り「本鮭入り」四種盛り/北の素材天ぷら  
銀ダラとキノコ炙り/北海道の逸品/生鮭五貫/デザート

ときいだい  
**時計台** コース 7品 4.000円  
(税込み)

前菜/お造り「本鮭入り」四種盛り/北の素材天ぷら  
銀ダラと知床鶏炙り/北海道の恵み/生鮭五貫/デザート



おすすめ!

## おつまみ 肴セット

お好きな肴を選べ、追加も出来る  
飲み放題を付ければお得な満足セット

おつまみセット 4品 3.000円  
(税込み)

「A」セット 前菜/お造り「本鮭入り」四種盛り  
銀ダラとキノコ炙り/北海道の串揚げ

「B」セット 前菜/お造り「本鮭入り」四種盛り  
銀ダラと知床鶏煮/生鮭五貫

「C」セット 前菜/お造り「中トロ入り」四種盛り  
銀ダラと知床鶏炙り/北の天ぷら

「D」セット 前菜/お造り「中トロ入り」四種盛り  
銀ダラと知床鶏煮/北の恵み焼き

※ お料理の追加もご利用出来ます

## おたる 海鮮コース

北海道の食材を生かしたおすすめです

北海道コース 7品 6.500円  
(税込み)

前菜/お造り「ホタテ海老・中トロ入り」/蝦夷アヒ天ぷら  
炙りスライダと殻焼き/キノコと銀ダラ煮/生鮭二貫/デザート

らうす  
**羅臼** コース 7品 5.500円  
(税込み)

前菜/お造り「ホタテ海老・中トロ入り」/北海道の幸串揚げ  
北海道の三種焼き/キノコと銀ダラ煮/生鮭二貫/デザート

くしる  
**釧路** コース 7品 4.500円  
(税込み)

前菜/お造り「本鮭入り」四種盛り/北海道の幸串揚げ  
北海道の三種焼き/キノコと銀ダラ煮/紅鮭ご飯/デザート

おたる  
**小樽** コース 6品 3.500円  
(税込み)

前菜/お造り「本鮭入り」四種盛り/北海道の串揚げ  
本日の恵み焼き/銀ダラと知床鶏煮/紅鮭ご飯

※ お料理の内容は、仕入れの状況で多少の変更がございます

※ 少人数、ご予約外も、お気軽にお申し付け下さい



## 飲み放題

生ビール/ハイボール/日本酒  
焼酎/カクテル/ソフトドリンク/他

コース料理、肴セットに  
プラスしてご利用いただけます

2時間 2.200円  
(税込み)

銘柄酒・ひれ酒などもあります  
※ピンビールは含まれません



# 飲み放題 お飲み物

◆ 飲み放題は、コース料理/セット料理ご注文も時に限りご利用出来ます

## 生ビール

エビス樽生ビール

サッポロ樽生ビール

ハーフ&ハーフ生ビール

□瓶ビールは別料金です



## ハイボール

角ハイボール

ジンジャ  
ハイボール

## 酎ハイ

生レモン 酎ハイ

Gフルーツ 酎ハイ

オレンジ 酎ハイ

ライム 酎ハイ

## カクテル

スクリュートライバー

ピーチ フイズ

スプ モーニ

ジントニック

カシスオレンジ

カンパ リゾート

## 焼酎割り

ウーロン茶割り (アイス/ホット)

焼酎 (ロック/水/お湯)

芋 焼酎 (ロック/水/お湯)

麦 焼酎 (ロック/水/お湯)

□大徳利もごさいます



## 日本酒

お燗酒 (徳利)

冷酒 (地酒)

ひれ酒 (カップ)

□大人数様には  
ボトルの提供もごさいます

## ウイスキー

本日のウイスキー



## ノンアルコール

ノンアルコール

サマークーラー

サラトガクーラー

ピーチトニック

カンパ リGフルーツ



## ドリンク

ウーロン茶

オレンジジュース

Gフルーツジュース

パインジュース

コココーラ

ジンジャエール



2時間飲み放題です、ご遠慮なくお申し付け下さい

2時間で飲み物の提供は終了ですが、  
ご宴会時間の制限はごさいませぬ、ごゆっくりおくつろぎ下さい

◆ 表記以外のお飲み物は、別途料金がかかります。