



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 8.800 円
(税込み)

前菜/造り「上五種」/炙りずわい蟹/帆立貝の天ぷら
信州山麓牛・特選魚焼き/特選の肴/特上生鮭五貫

にしんごてん

鯉御殿 コース 7品 7.800 円
(税込み)

前菜/造り「上五種」/蟹甲羅蒸し/帆立貝の天ぷら
信州山麓牛・特選魚焼き/特選の肴/特上生鮭五貫

ごりょうかく

五稜郭 コース 7品 5.800 円
(税込み)

前菜/造り「五種盛り」/蟹甲羅蒸し/北海道の天ぷら
銀だら・北海道の焼き魚/北海道の肴/上生鮭五貫

とけいだい

時計台 コース 7品 4.800 円
(税込み)

前菜/造り「四種盛り」/蟹甲羅蒸し/北海道の天ぷら
北海道の焼き魚/北海道の肴/生鮭五貫



おすすめ!

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

肴 セット 2.800 円
(税込み)

「A」セット 前菜盛り合わせ/造り「三種盛り」
銀だら・北海道の焼き魚/生鮭五貫

「B」セット 前菜盛り合わせ/造り「四種盛り」
北海道の焼き魚/蟹甲羅蒸し

「C」セット 前菜盛り合わせ/造り「四種盛り」
北海道の焼き魚/北海道の肴

「D」セット 前菜盛り合わせ/造り「五種盛り」
北海道の焼き魚/北海道の揚げ出し

※ 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

北海道コース 7品 8.000 円
(税込み)

前菜/造り「上五種」/炙りずわい蟹/帆立貝の天ぷら
信州山麓牛・特選焼き魚/特選の肴/雲丹といくら鮭

羅臼コース 7品 7.000 円
(税込み)

前菜/造り「上五種」/炙りずわい蟹/帆立貝の天ぷら
銀だら・北海道の焼き魚/特選の肴/雲丹といくら鮭

釧路コース 7品 6.000 円
(税込み)

前菜/造り「五種盛り」/蟹甲羅蒸し/帆立貝の天ぷら
銀だら・北海道の焼き魚/特選の肴/雲丹といくら鮭

小樽コース 7品 5.000 円
(税込み)

前菜/造り「五種盛り」/蟹甲羅蒸し/北海道の揚げ出し
銀だら・北海道の焼き魚/北海道の肴/軍艦鮭二種

海鮮コース 7品 4.000 円
(税込み)

前菜/造り「三種盛り」/蟹甲羅蒸し/北海道の揚げ出し
北海道の焼き魚/北海道の肴/軍艦鮭二種



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

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
※ビンビールは含まれません

※ 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 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 ビール

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ざいません、ごゆっくりお過ごし下さい

◆ 表記以外のお飲み物は、別途料金がかかります。