

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 8品 9,000円 (税込み)

前菜/造り「ボタ海老・中トロ入り」/ずわい蟹/あわび揚げ
信州牛炙りと きんき煮/(牡蠣又は帆立)/特撰生鮭五貫

にしんごめん

鯨御殿 コース 7品 8,000円 (税込み)

前菜/造り「中トロ入り」/特大ずわい蟹/あわび揚げ
きんき煮付け/(牡蠣又は帆立)/特選生鮭五貫

ごりょうかく

五稜郭 コース 7品 6,000円 (税込み)

前菜/造り中トロ入り/海老オイル焼き/北海道素材コロッケ
銀だら炙り焼き/(牡蠣又は帆立)/上生鮭五貫

とけいだい

時計台 コース 7品 5,000円 (税込み)

前菜/造り「本鮭入り」/海老オイル焼き/北海道素材コロッケ
北海道産ぶり煮/(牡蠣又は帆立)/生鮭五貫



おつまみ!

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/造り「三種」/きんき煮付け
アスパラベーコンチーズ焼き

「B」セット 前菜/造り「三種」/北海道産ぶり
知床鶏の小鍋(味噌味)

「C」セット 前菜/造り「三種」/銀だら炙り焼き
北海道のザンギ三種盛り

「D」セット 前菜/造り「三種」/串焼き(五本)
北海道の素材コロッケ三種

※ 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りめです

北海道コース 8品 8,500円 (税込み)

前菜/造り「ボタ海老・中トロ入り」/ずわい蟹/ザンギ盛り
銀だら炙り焼き/海老オイル焼き/(牡蠣又は帆立)/蟹飯

羅白コース 8品 7,500円 (税込み)

前菜/造り「ボタ海老・中トロ入り」/ずわい蟹/ザンギ盛り
銀だら炙り焼き/海老オイル焼き/(牡蠣又は帆立)/メ飯

釧路コース 8品 5,500円 (税込み)

前菜/造り「中トロ入り」/信州牛串焼き/ザンギ盛り
銀だら炙り焼き/海老オイル焼き/(牡蠣又は帆立)/メ飯

小樽コース 7品 4,500円 (税込み)

前菜/造り「四種盛り」/北海道のザンギ三種盛り
北海道産ぶり煮/海老オイル焼き/(牡蠣又は帆立)/メ飯

海鮮コース 7品 4,000円 (税込み)

前菜/造り「三種盛り」/北海道のザンギ三種盛り
北海道産ぶり煮/海老オイル焼き/(牡蠣又は帆立)/メ飯



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
※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)

□大徳利もございます



日本酒

お燗酒 (徳利)

冷酒 (地酒)

ひれ酒 (カップ)

□大人数様には
ボトルの提供もございます



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

ココア

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。