



# 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 生鮫コース

おたる自慢の生鮫が魅力です

ゆうじろう

裕次郎コース 6品 8.000円  
(税込み)

前菜 造りトロ五種盛り合わせ 蒸しずわい蟹  
 銀だらと三種の炙り焼き 信州牛肩ロース おたる生鮫五貫

にしんごてん

練御殿コース 6品 7.000円  
(税込み)

前菜 造りトロ五種盛り合わせ 蒸しずわい蟹  
 銀だらと三種の炙り焼き 北海道の揚げ物 おたる生鮫五貫

ごりょうかく

五稜郭コース 6品 6.000円  
(税込み)

前菜 造りトロ五種盛り合わせ 魚介のバターソース  
 銀だらと三種の炙り焼き 北海道の揚げ物 おたる生鮫五貫

とけいだい

時計台コース 6品 5.000円  
(税込み)

前菜 造り五種盛り合わせ 魚介のバターソース  
 北海道の焼き魚四種盛り 北海道の揚げ物 生鮫五貫



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 4.000円  
(税込み)

「A」セット 前菜 造り 四種 蒸しずわい蟹  
 北海道の焼き魚四種盛り

「B」セット 前菜 造り 五種 魚介のバターソース  
 北海道の焼き魚四種盛り 揚げ物

「C」セット 前菜 造り 四種 生鮫五貫  
 銀だらと三種炙り焼き

「D」セット 前菜 造り 五種 生鮫五貫  
 北海道の揚げ物 魚介のバターソース

※ 少人数、ご予約外も、ご利用できます

## 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 6品 9.000円  
(税込み)

前菜 造り 特選 盛り合わせ 炙り焼き たらば蟹  
 特選 炙り焼き盛り合わせ 魚介のバターソース 〆の料理

らうす 羅臼コース 6品 7.000円  
(税込み)

前菜 造り 特選 盛り合わせ 炙り焼き ずわい蟹  
 特選 炙り焼き盛り合わせ 魚介のバターソース 〆の料理

くしろ 釧路コース 6品 6.000円  
(税込み)

前菜 造り 造り 五種盛り合わせ 蒸しずわい蟹  
 特選 炙り焼き盛り合わせ 魚介のバターソース 〆の料理

おたる 小樽コース 6品 5.000円  
(税込み)

前菜 造り 造り 五種盛り合わせ 北海道の揚げ物  
 銀だらと三種の炙り焼き 魚介のバターソース 〆の料理

海鮮コース 6品 4.500円  
(税込み)

前菜 造り 四種盛り合わせ 北海道の揚げ物  
 北海道の焼き魚四種盛り 魚介のバターソース 〆の料理



## 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 2.500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

※ お料理の内容は、仕入れの状況で変更がございます

# 飲み放題

◆ 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 リソーダ

## 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  
ボトルの提供もごさいます

## ウイスキー

本日のウイスキー



## グラスワイン

白ワイン(グラス)  
赤ワイン(グラス)

## ノンアルコール

ノンアルコール  
サマークーラー  
サルトガクーラー  
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。