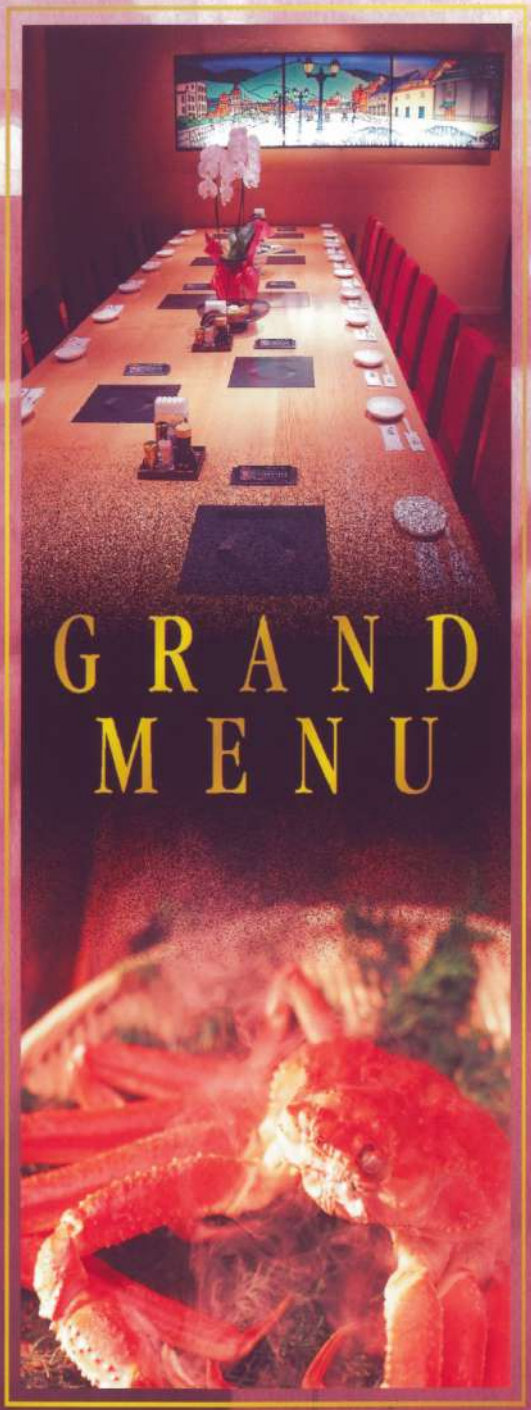


GRAND MENU

刺身

おすすめ!

おすすめ盛り 2人前 2.900円
中トロ.本鮪.本日の逸品.白身魚.ホタテ貝.ホッキ貝.ボタン海老

おまかせ五種 2人前 2.500円
中トロ.本鮪.白身魚2種.サーモン.ホタテ貝.甘海老

刺身三種 2人前 1.900円
中トロ.本鮪.白身魚.サーモン

生うに
<北方>
940円

ほたて
<サロマ>
680円

牡丹海老
<北方>
1尾 720円

生たこ
<函館>
640円

生牡蠣
<厚岸>
1ヶ 570円

逸品

特におすすめしたい
逸品を選びました

本鮪中トロ 940円

<本まぐろ>

<真はた>

<真あじ>

<馬　刺>

天然本鮪刺身 天然本まぐろの赤身です	780円
真はた造り 食感と旨みをお楽しみください	760円
真あじ造り 鮮度が味の決め手です	680円
馬刺し 味わい深いロース肉です	890円

他の刺身単品もございます

北海道の貝

〈三種盛り〉
北寄貝、帆立貝、粒貝
2人前
1.700円

酒の肴をよりどり集めました

即菜

十勝産枝豆 470円
富良野産枝豆

いか塩辛 420円
北海道産いか使用

店長のおすすめ!

いち押し

本日の前菜 540円

ホタルイカ沖漬 520円
富山の至宝です

自家製しめさば 490円
素材が味の決め手です

かにみそ 560円
酒の肴に最適です

<枝　豆>

<いか塩辛>

<ホタルイカ 沖漬>

<しめさば>

<かにみそ>

お漬け物

四種盛り
480円

自家製煮あなご 690円
活メ生穴子使用

イクラ醤油漬 630円
厳選した北海道産

大人のポテトサラダ 540円
手作りの味わい

<煮あなご>

<イクラ醤油漬け>

<大人の
ポテトサラダ>

■ 季節や天候などの理由で欠品する場合もございます

焼き

北海道の厳選素材

道楽(どうらく) ほっけ開き

<道楽ホッケ>

おすすめ

<大型 1枚> 1.250円

根室、釧路産の本物の浜干し！

<ホッケスティック>

ホッケスティック

羅臼産 <約3本> 650円

釧路 氷下魚(こまい)

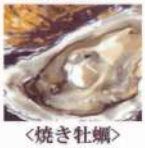
<2～3尾> 560円

道産

知る人ぞ知る北海道独自の魚です！

焼き牡蠣(かき)

北海道 厚岸産


<焼き牡蠣>

生牡蠣使用

<1ヶ>

570円

帆立貝(ほたてがい) 殻焼き

北海道産又は青森産

<焼き帆立>

バター醤油

<1ヶ>

520円

炙り

素材の良さを最大限に！

炙(あぶ)りタラバ蟹(かに)

<大型足> 3.750円

生タラバガニを使っています！

するめいか炙(あぶ)り焼き

おすすめ!

<自家製一夜干し>

<半身分> 680円

やっぱりこれですね！

銀だら 吟醸粕焼き

<銀だら>

間違いない味！ <大切> 760円

煮魚

<きんき>

やっぱり、煮魚！

きんき 煮付け

<半身> 1.080円

北海道の高級煮魚！

串焼き

不滅の焼き鳥！

肉 串焼き盛り

<5串> 890円

<鶏たれ、鶏塩、豚塩
牛たれ、アスパラつくね>

鶏(とり) (たれ) <3串> 480円 鶏(とり) (しお) <3串> 480円

北海道知床産ブランド銘鶏のもも肉 <継ぎ足したれ><塩たれ>

豚(ぶた) (しお) <3串> 490円

信州産ブランド <米豚>

アスパラ つくね

アスパラを鶏つくねで包みました (たれ) <2串> 360円

魚 串焼き盛り

いち押し

<5串> 830円

<サーモン、ホッケ、スルメイカ
小樽ニシン、灰干しサバ>

蟹甲羅(かにこうら) グラタン

<カニグラタン>

650円

ポテトソーセージ チーズ焼き

<ポテトチーズ>

650円

肉

美味しい肉を食べたい！

<鶏味噌焼き>

知床鶏 味噌焼き

みそ

<3ヶ> 590円

チャンチャン味噌の風味がうれしい！

ソーセージ

<3本> 860円

<フライドポテト付き>

軽井沢製造の本格派

旨みが広がる！

信州牛 炙り焼き

<約150g> 2.350円

信州牛モモ(ランプ)の和風ステーキ

揚げ 北海道

道内独自の唐揚げ〈ザンギ〉

<鶏ザンギ>

北海道民が慣れ親しんだ
鶏(とり)ザンギ おすすめ!
大きな 〈3ヶ〉 560円
北海道知床鶏使用

タコザンギ
生蛸使用

760円
おつまみの定番ですね

米豚ザンギ
塩味

670円
十勝名物豚肉のザンギ

ニンニクいり **ツクネザンギ**
〈5ヶ〉 550円
ジューシー!!

<ツクネザンギ>

天ぷら

素材を生かす天ぷら

生アナゴ使用 **活メ穴子(あなご)** 790円
ふっくらとジューシーに香り豊かに!

<アナゴ>

生ホタテ使用 **レア帆立(ほたて)** 830円
生以上の甘みが際立ちます

<ホタテ>

一夜干使用 **するめいか** 630円
自家製一夜干し、人気です

<スルメイカ>

豆腐

<揚げ出し豆腐>

揚げ出し豆腐 540円
北海道大豆の特別な豆腐

心に残る卵焼き

かに
カニあんかけ卵焼きです 560円

<卵焼き>

<ポテトフライ>

自家製 **ポテトフライ** 470円
みんな大好き!酒の肴にも

串揚げ

オリジナル盛り合わせ

肉と野菜 〈3本〉 630円
牛ニンニク、豚タマネギ、生ハムアスパラ

魚と貝 〈3本〉 680円
サーモン、つぶ貝、天然エビ

当店のおすすめです いち押し
蟹(かに)クリームコロッケ 〈2ヶ〉 480円
当店人気ナンバーワン!

<カニクリームコロッケ>

<カキフライ>

厚岸 **カキフライ**
〈1ヶ〉 570円
ブランド牡蠣を自家製タルタルソースで

モッツレラチーズと生ハムのコロッケ 〈3ヶ〉 540円
モッツレラチーズを生ハムで巻いたコロッケです

<チーズ生ハム>

サラダ

色とりどりの野菜!

おたるサラダ

〈2~3人前〉 680円
レタス、トマト、キャベツの野菜と卵やソーセージのミックスサラダ

<トマト生ハムチーズ>

トマト、生ハムチェダーチーズ 650円
オリーブオイルとゲラルドソルトでお召し上がり下さい

天然 **海老(えび)マヨ** おすすめ!
大型の天然海老を使用しました 740円

<海老マヨ>

信州キノコの温サラダ 660円
ぶなしめじ、平茸、舞茸、エノキの温サラダ

ご飯

ご飯が炊けました

(小)	<約110g>	50円
(中)	<約230g>	100円
(大)	<約350g>	150円

いくら
おにぎり <1ヶ> 280円
具が多めの高級おにぎり、鮨海苔使用
円

炊き込みご飯の

焼きおにぎり

紅鮭(べにさけ) 焼き おにぎり <1ヶ> 280円
旨みが凝縮、焼いて風味豊かに

出汁

だし茶漬け

極上の出汁で食するお茶漬けです

出汁は土瓶で提供

岩海苔(いわのり) 茶漬け 280円
出汁の風味と旨みが際立つ

焼き おにぎり 茶漬け 340円
香ばしい醤油おにぎり茶漬け

紅鮭(べにさけ) 茶漬け 520円
天然紅鮭のおいしさを！

岩手産 若布(わかめ)の
若布の出汁(だし) 100円
若布の味噌汁 100円

小盛り丼

おすすめ!

ご飯(180g)小盛り丼です

北海
いくら丼 850円
北海道産のいくら醤油漬け

うに
いくら丼 1,680円
あこがれの組み合わせ！

豪華
海鮮丼 2,200円
海鮮がたっぷり！

いくら・うに・海鮮は酢飯です

十勝
豚丼(ぶたどん) 650円
十勝名物 <豚丼> 再現！

活メ
穴子(あなご)丼 890円
ふっくらと濃厚に

海老
かき揚丼 720円
大型の海老と玉葱のかき揚げ

豚丼・穴子丼・かき揚げ丼は白飯です

帆立と知床鶏の
ごまだれ
つけめん 650円
少し小盛りのつけ麺です

鮨

いち押し

自信を持っておすすめします

生鮨十二貫 2,500円
本鮪中トロ・赤身・逸品白身・ほたて貝
甘海老・生うに・いくら・他

生鮨九貫 2,000円
本鮪中トロ・赤身・ほたて貝
生うに・いくら・他

1貫からご注文できます (表示1貫価格) <お好み鮨>

炙り鮨もございます

本鮪中トロ(まぐろ)	240円	ほたて貝	180円	いくら	200円
本鮪赤身(まぐろ)	160円	甘えび	130円	生うに	470円
逸品白身(いっぴん)	190円	真あじ	190円	ねぎトロ	130円
生サーモン	160円	炙り穴子(あぶりあなご)	240円	ボタン海老(えび)	720円

アイスデザート

黒蜜(くろみつ)/イチゴ
バニラアイス

イチゴソース
黒蜜ソース
選択
250円

栗(くり) アイス おすすめ

栗甘露付き
大人のアイス 280円

抹茶(まっちゃ)アイス
抹茶アイス、あずき
黒蜜のハーモニー 340円

営業時間／AM11:30～PM11:00（AM11:30～PM3:00までランチタイム）
住所／長野市南千歳 NAGANO TOKYU REI HOTEL 1F
TEL.026-269-9090