



刺身



おすすめ盛り 4800円
天然本まぐろと北海道を満喫できる豪華盛り

おまかせ盛り 3900円
天然本まぐろ中トロと本まぐろ赤身他三種

刺身三種盛り 2600円
養殖本まぐろ・本日の白身・サーモン



逸品
北方生ウニ 1250円
活生ホタテ貝 780円



ホタテ海老 函館生タコ 2尾 1250円
830円



生牡蠣 北海道厚岸1ヶ 580円



特におすすめしたい
本まぐろ盛り 2900円
天然本まぐろと養殖本まぐろ



天然本鮪中トロ 980円
すっきりとした天然の脂です

養殖本鮪中トロ 880円
こってりとした濃厚な脂です



真アジ刺身 750円
鮮度が味の決め手!



サーモン刺身 宮古 650円
青森県産サーモン!



北海道の貝 北寄貝、帆立貝、粒貝 2400円

人気 馬刺し 980円
味わい深いロース肉です



ホッキ貝刺身 厚岸 780円
根室名物活貝!



本日の逸品 980円
本日おすすめの逸品



即菜

いか塩辛 450円
北海道前浜のいか
かにみそ 650円
酒の肴に最高
しめさば 750円
こだわりの手作り
マグロ山かけ 580円
本鮪を使います



<いか塩辛>



<かにみそ>



生ハムの オードブル 850円



<しめさば>



<本マグロ山かけ>



ホタテ和風 カルパッチョ 1080円
特選

お漬け物 枝豆



四種盛り 480円



十勝産 490円

本日の前菜 660円
お通しとしてお付けします



サーモン ミモザ カルパッチョ 880円

■ 季節や天候などの理由で欠品する場合がございます



焼き

北海道の厳選素材

道楽 ほっけ開き

＜大型 1枚＞ **1,250**円
根室、釧路産の本物の浜干し！



＜道楽ホッケ＞
ホッケスティック
羅白産 ＜約3本＞ **650**円

釧路 氷下魚

＜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

北海道 厚岸産
生牡蠣使用
＜1ヶ＞ **570**円



帆立貝 殻焼き

北海道産又は青森産
バター醤油
＜1ヶ＞ **520**円



炙り

素材の良さを最大限に！

炙りタラバ蟹

＜大型足＞ **3,750**円
生タラバガニを使っています！



するめいか炙り焼き

＜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

間違いない味！＜大切＞ **760**円



煮魚



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 (たれ)＜3串＞ **480**円 鶏 (しお)＜3串＞ **480**円
北海道知床産ブランド銘柄鶏のもも肉 ＜継ぎ足したれ＞＜塩たれ＞

豚 (しお)＜3串＞ **490**円
信州産ブランド ＜米豚＞

アスパラつくね

(たれ)＜2串＞ **360**円

アスパラを鶏つくねで包みました



魚 串焼き盛り

＜5串＞ **830**円

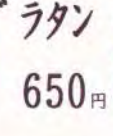
＜サーモン、ホック、スルメイカ 小樽ニシ、灰干しサバ＞



蟹甲羅



ポテトソーセージ



650円

チーズ 焼き **650**円

肉

美味しい肉を食べたい！



知床鶏 味噌焼き

＜3ヶ＞ **590**円

みそ

＜鶏味噌焼き＞

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



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>

北海道民が慣れ親しんだ
とり

鶏ザンギ

おすすめ!

大きな <3ヶ> 560円
北海道知床鶏使用



<鶏ザンギ>

タコザンギ

米豚ザンギ

生蛸
使用
760円

おつまみの定番ですね

塩味
670円

十勝名物豚肉のザンギ

ニンニク入り ツクネザンギ

<5ヶ> 550円
ジューシー!!



<ツクネザンギ>

餃子

素材を生かす天ぷら

生アノゴ
使用
活メ穴子 790円
ふっくらとジューシーに香り豊かに!



<アノゴ>

生ホクテ
使用
レア帆立 830円
生以上の甘みが際立ちます



<ホクテ>

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>

揚げ出し



揚げ出し
豆腐 540円
北海道大豆の特別な豆腐

<揚げ出し豆腐>

心に残る卵焼き

かに
560円
カニあんかけ卵焼きです



<卵焼き>



自家製
ポテトフライ 470円
みんな大好き! 酒の肴にも

<ポテトフライ>

串揚げ

刺身お盛り合わせ



肉と野菜 <3本> 630円
牛ニンニク、豚タマギ、生ハムアスパラ

魚と貝 <3本> 680円
サーモン、つぶ貝、天然塩

当店のおすすめです

かに
蟹クリーム
コロッケ <2ヶ> 480円

当店人気ナンバーワン!



<かにクリームコロッケ>



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

<カキフライ>

モッツレチーズと生ハムの

コロッケ <3ヶ> 540円
モッツレ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

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
卵やツセジのミックスサラダ



トマト、生ハム
チェダーチーズ 650円

<トマト生ハムチーズ>

オリーブオイルとゲラドソルトでお召し上がり下さい

天然
えび
海老マヨ 740円

おすすめ!

大型の天然海老を使用しました



<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、鰹海苔使用

炊き込みご飯の



炊きおにぎり

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

小盛り丼



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

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

- 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
- べにさけ 紅鮭 茶漬け 520円
天然紅鮭のおいしさを!



岩手産 若布の

- 若布の出汁 100円
- 若布の味噌汁 100円



十勝
豚丼 650円
十勝名物<豚丼>再現!



活メ
穴子丼 890円
ふっくらと濃厚に



海老
かき揚げ丼 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

アイスクリーム

黒蜜/イチゴ
バニラアイス



仔ゴース
黒蜜ソース
選択
250円

栗アイス 280円
栗甘露付き
大人のアイス



抹茶アイス 340円
抹茶アイス、あずき
黒蜜のハーモニ



魚



自信を持っておすすめします



生鮭十二貫 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

生鮭九貫 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) <お好み鮭> 炙り鮭もごさいます

| | | |
|------------|-----------|-----------|
| 本鮪中トロ 240円 | ほたて貝 180円 | いくら 200円 |
| 本鮪赤身 160円 | 甘えび 130円 | 生うに 470円 |
| 逸品白身 190円 | 真あじ 190円 | ねぎトロ 130円 |
| 生サーモン 160円 | 炙り穴子 240円 | ボタ海老 720円 |



あたる

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