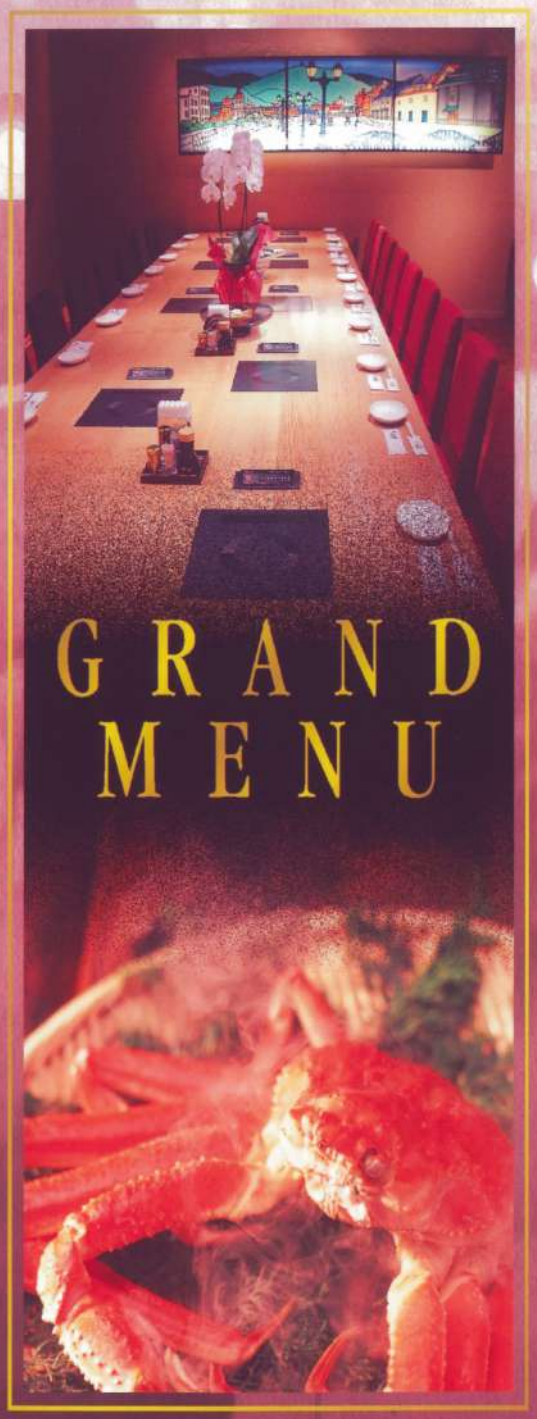


GRAND MENU

刺身

おすすめ!

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

北方生ウニ 1250円

逸品

活生ホタテ貝 780円

ボタン海老 2尾1250円

函館生タコ 830円

生牡蠣(かき) 北海道厚岸 1ヶ 580円

北海道の貝
北寄貝、帆立貝、粒貝
2400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！

ホッキ貝刺身
厚岸 780円
根室名物活貝！

本日の逸品
いち押し 980円
本日おすすめの逸品

人気です。

馬刺し 980円
味わい深いロース肉です

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

お漬け物
四種盛り 480円

枝豆
十勝産 490円

温

本日の前菜
お通しとしてお付けします 660円

生ハムのオードブル 850円

ホタテ和風カルパッチョ 1080円
特選

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もございます

焼き

北海道の厳選素材 おすすめ!

道楽 ホッケ 炙り焼き
北海道礼文島 浜干しです 1枚 1280円

厚岸 **焼カキ** 醤油バター 1ヶ 600円

焼ホタテ 醤油バター 1ヶ 800円

氷下魚 (こまい) 根室
知る人ぞ知る 2尾 450円

炙り 本ズワイ蟹 1肩 2900円

海老 焼 青森六片使用 750円

甲羅 炙 ズワイガニ 1ヶ 1200円

ホッケスティック ほぼ骨なし 2本 680円

サーモンハラス 希少な腹先 2ヶ 550円

要予約

タラバ蟹 炙り焼き 1肩 12800円

キンキ 塩麹焼き 高級魚 1200円

銀だら いち押し 吟醸粕焼き 1350円

ぶり 北海道 天然 照り焼き 1100円

銀鮭 限定 味噌焼き 信州味噌使用 1150円

串焼き

串焼き 盛り合わせ
知床鶏2串・米豚1串 牛串1串・アスパラ1本 1390円

おすすめ

知床鶏黒 2串 400円
継ぎ足しタレが絶品です

知床鶏白 2串 400円
塩味で本来の味わい

信州米豚 2串 480円
玄米で育って口溶け良い

信州山麓牛 1串 590円
リンゴで育った信州産です

アスパラつくね 1本 350円
アスパラを知床鶏で包みます

チーズ

トマトの和風 チーズ焼 680円

ジャガイモ チーズ ベーコン餅 680円

軽井沢製造 人気です
ソーセージ 3種類 950円

信州山麓牛
牛炙り焼き 和風 2400円
山麓牛バラ(ヘッドORミスジ)

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

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

<鶏ザンギ>

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 活〆穴子(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>

揚げ出し

<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

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!

いち押し

<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

おすすめ!

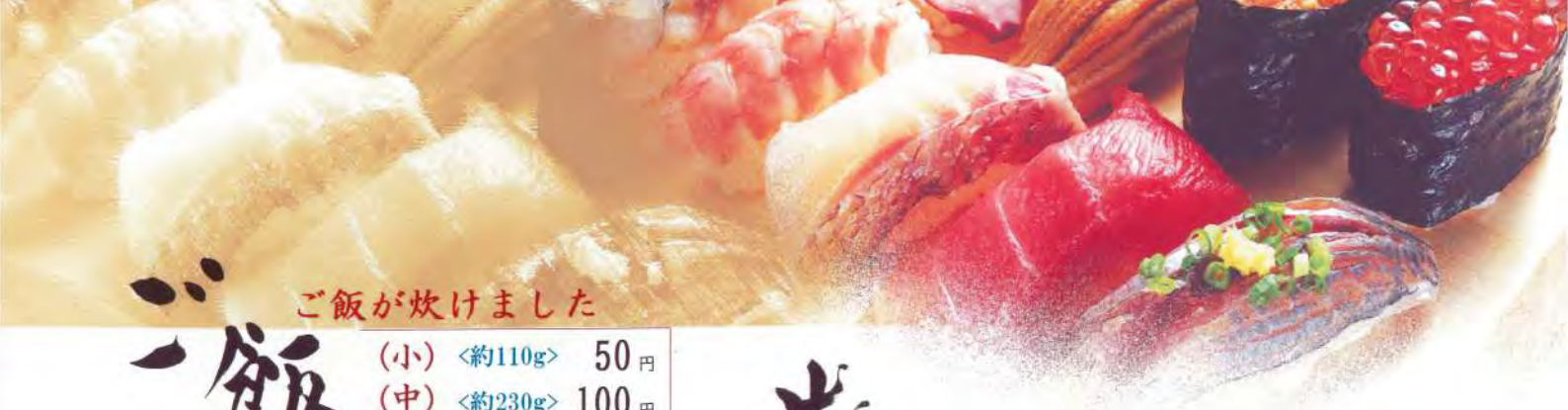
天然海老(えび)マヨ 740円

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



ご飯が炊けました

ご飯

(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(とかち) 豚丼(ぶたどん) 650円
十勝名物 <豚丼> 再現！

活〆 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(まぐろ)中トロ	240円	ほたて貝	180円	いくら	200円
本鮪(まぐろ)赤身	160円	甘えび	130円	生うに	470円
逸品(いっぴん)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(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

北のやすらぎ
おたる

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