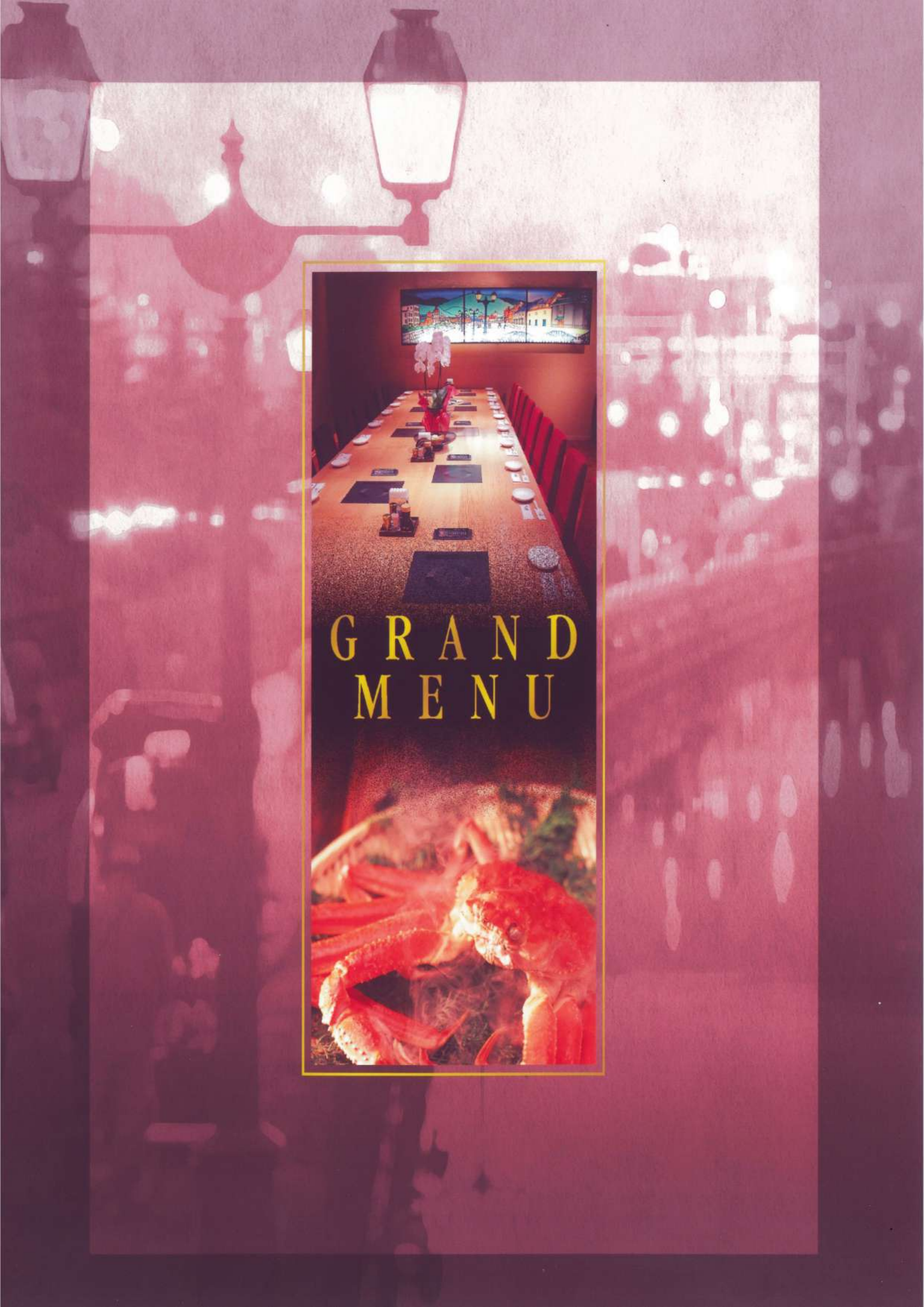

GRAND
MENU

刺身

Sashimi

人気です。

生うに
北海 1.450円

生ほっき貝
北海 880円

本鮪 赤身
天然 980円

本日 逸品
天然 1.080円

やりいか
北海道 880円

真あじ
近海 950円

本日 白身
近海 950円

サーモン
岩手 950円

つぶ貝
北海 850円

甘エビ
北海 950円

ぼたん海老
2尾 1.800円

生たこ
北海道 980円

自信を持っておすすめします

お好きな魚を選べる

二種	2.000円	ハーフ	四種	2.000円
三種	2.800円	ハーフ	六種	2.800円
五種	3.900円	ハーフ	十種	3.900円

※ 本日のお刺身からお選びください

厚岸産
生牡蠣
数量限定
通年生食出来ます 740円

天然本鮪
中トロ
天然
おすすめ! 1.280円

ロース使用
馬刺し
逸品
1.180円

多彩なおつまみをお酒のお供に

本日の酒の肴 三種 680円 お通しでの提供です

松前漬け
数の子 640円

いか 塩辛
前浜 520円

たこわさび
北海道 720円

〆サーモン
山葵 740円

十勝 枝豆
茹でたて
温 490円

お漬け物
四種盛り
490円

かに 味噌
蟹身入
680円

炙り燻製
しめさば
燻製 740円

新鮮野菜の彩りサラダ

サラダ

トマト サラダ
蒸し鶏とトマト
ポン酢オイル
760円

キノコ サラダ
信州きのこ四種
炒めサラダ
温 860円

おたる サラダ
トマト ベーコン
卵 四種野菜
いち押し 890円

北海道の荒波で育った魚介類
厳選素材を集めて丁寧に提供いたします

焼魚

Japanese calligraphy
Yakizakana

北海道産

数量限定

八角 一夜干し
希少な北海道産 750円

にしん炙り焼き
今では漁獲量が減りました
特大 1枚 880円

知床
ホッケスティック
ほぼ骨なしの姫ホッケ
2本 650円

氷下魚 炙り焼き
知る人ぞ知る 北海道の魚
3尾 550円

逸品

Ippin

銀だら
大切り **吟醸粕焼き**
いち押し やっぱりこれ！
1,450円

銀だらカマ
味噌焼き
数量限定 信州味噌焼き
880円

炙り焼きずわい蟹
生から焼いて風味が良い
1肩分
3,700円

蒸しずわい蟹
蒸したて、旨い、お得
おすすめ！ バルダイ種
1,580円

牡蠣 醤油バター
天然 740円

帆立 醤油バター
720円

紋甲いかげそ
醤油バター
790円

海老 塩バター
5ヶ760円

数量限定

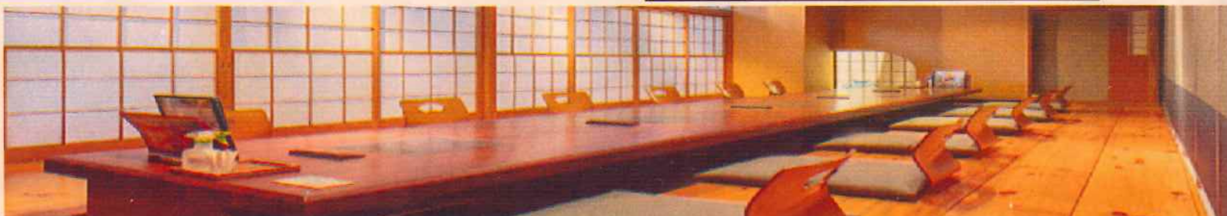
信州プレミアム
牛肉ステーキ
おすすめ！ わさび醤油で

200g 3,800円
ハーフ 100g 2,000円

串焼き 盛合わせ

おすすめ串焼き（6串）1,780円

桜姫鶏（黒） 継ぎ足しタレが絶品です	2串	650円
桜姫鶏（白） 塩味で鶏本来の味わい	2串	650円
桜姫鶏（味噌） 信州味噌の濃厚な味わい	2串	650円
麦小町（塩麹） 北海道で育った健康豚です	2串	670円
燻製ベーコン 軽井沢製造の本格派	1串	290円
自家製つくね 自家製の知床鶏つくね	1串	290円



北海道のザンギに独自の工夫

唐揚げ

生たこ唐揚げ
刺身用生蛸 940円

いかげそ唐揚げ
紋甲いか 790円

健康的「平飼い飼育」
桜 姫 鶏
2ヶ 640円

北海道 ザンギ

いち押し
素材の旨みとサクサク食感

当店おすすめの一品

モッツァレラチーズ 生ハム コロッケ
2ヶ 780円

牡蠣 フライ
北海道 厚岸産
1ヶ 740円

おすすめ! **カニクリームコロッケ**

2ヶ 780円

天ぷら

Tempura

天ぷら盛り合わせ
7種類 1.280円

信州きのこ天ぷら
5種類 760円

もう一品

ごぼう唐揚げ
醤油ペッパー 560円

男爵いも
バター焼き 540円

ポテトフライ
自家製 580円

ソーセージ
軽井沢製造 980円

揚げ出し豆腐
北海道大豆 580円

数量限定

特選素材をお楽しみ下さい

あさり酒蒸し
北海道 厚岸産 980円

豚角煮 大根
信州米豚 860円

桜姫鶏の甘酢
タルタル 750円

アジフライ
近海産 780円

数量限定

卵 焼 き
蟹 あん 740円

アスパラ天ぷら
マヨネーズ添え 860円

鮨

北海道の海の幸を余すことなく自信を持っておすすめします

おすすめ 生鮨 八貫　1.900円
天然本鮪 中トロ 赤身 北海道のいくら
サーモン つぶ貝 ずわい蟹 甘エビ 他

北海道の 生鮨 九貫　2.400円
天然本鮪 中トロ 赤身 北海道のいくら
生うに サーモン ずわい蟹 北寄貝 他

北海道の 生鮨 十二貫　3.000円
天然本鮪 大トロ 中トロ 赤身 北海道のいくら 生うに
サーモン ヤリイカ 北寄貝 ズワイ蟹 甘エビ 他

〆小丼
おにぎり(大)サイズで
〆のご飯にぴったり

紅鮭バターご飯	560円
焼き紅鮭とバターが香る	
桜姫鶏 ご飯	560円
桜姫鶏たれ焼き、生姜が香る	
梅しらす ご飯	560円
カリッと梅としらすが香る	

<お好み鮨>
※ 価格は１貫です

本鮪 中トロ	360円
本鮪 赤身	260円
本鮪ネギトロ	240円
逸品 白身	280円
近海 アジ	270円
宮古 サーモン	260円
ホタテ 貝	350円
ホッキ 貝	280円
ツ ブ 貝	240円
やりいか	240円
あなご	350円
甘 エ ビ	360円
ボタン海老	880円
ズワイガニ	360円
生 う に	600円
北海道いくら	380円

茶漬け
【Chadzuke】

歯舞昆布
枯れ本節

天然紅鮭
出汁茶漬け 580円

焼きおにぎり
お茶漬け
ほうじ茶 480円

紀州梅干し
出汁 茶漬け 580円

ご飯
信州木島平特別栽培米と
善光寺周辺の生味噌を使っています

<おにぎり>

天然 紅 鮭	(1ヶ)	380円
北海道 明太子	(1ヶ)	350円
紀州 梅干し	(1ヶ)	340円

焼きおにぎり
醤油味
260円

お味噌汁
豆腐とわかめ
200円

あさり汁
北海道厚岸産
480円

かに汁
大ズワイガニ
780円

ご飯(小)	(約110ｇ)	100円
ご飯(中)	(約230ｇ)	200円
ご飯(大)	(約350ｇ)	300円

ご飯(中)＋味噌汁
350円

アイス
厳選した味をお楽しみください

バニラアイス
イチゴソース
又は黒蜜 280円

栗のアイス
渋皮栗甘露
添え 350円

抹茶アイス
あずき、黒蜜
添え 380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