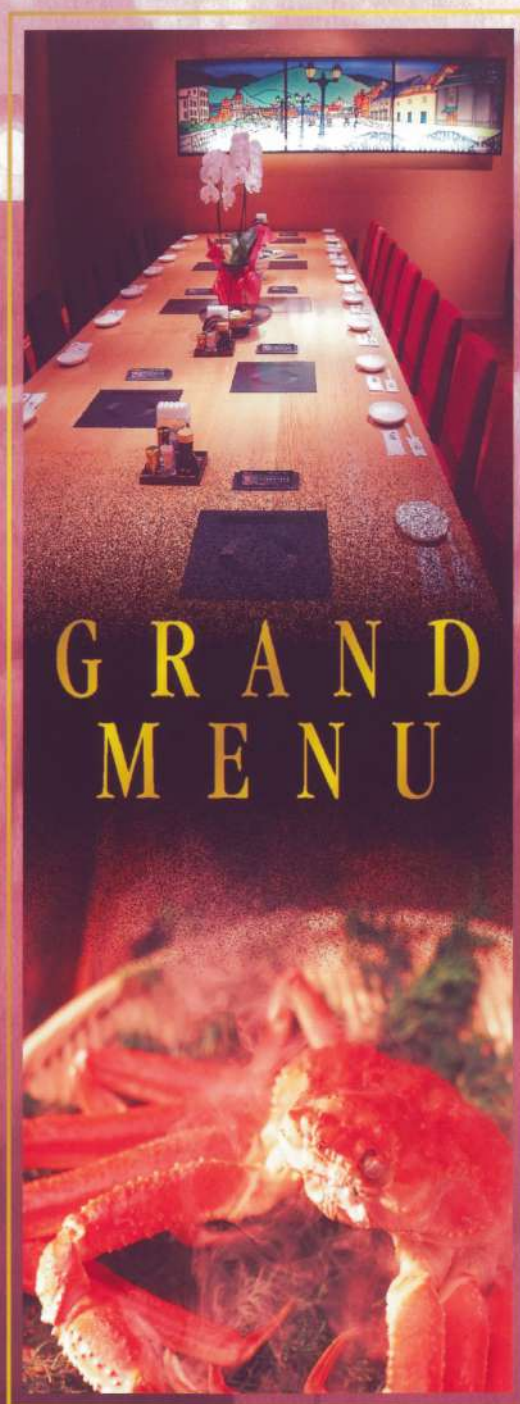




刺身



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



ぼたん
牡丹
＜北方＞
1尾 450円



生たこ
＜函館＞
640円



かき
生牡蠣
＜厚岸＞
1ヶ 430円

北海道の貝



＜三種盛り＞

北寄貝、帆立貝、粒貝
2人前

1,700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 780円
天然本まぐろの赤身です

真はた造り 760円
食感と旨みをお楽しみください

真あじ造り 680円
鮮度が味の決め手です

馬 刺し 890円
味わい深いロース肉です

他の刺身単品もございます

酒の肴をよりどり集めました

即菜

十勝産枝豆 470円

いか塩辛 420円

北海道産いか使用

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

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

大人のホテトサラダ 540円

手作りの味わい



本日の前菜 540円



今日の前菜



＜枝豆＞



＜いか塩辛＞



＜ホタルイカ 沖漬＞



＜しめさば＞



＜かにみそ＞



＜煮あなご＞



＜イクラ醤油漬＞



＜大人のホテトサラダ＞

季節や天候などの理由で欠品する場合もございます

焼

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

羅臼産 ＜約3本＞ 650円



＜ホッケスティック＞

釧路 氷下魚

＜2～3尾＞ 560円

ホッケ 黒メダ開き

＜1枚＞ 790円

知る人ぞ知る北海道独自の魚です！

道産

焼 牡蠣

北海道 厚岸産



＜焼き牡蠣＞

生牡蠣使用

＜1ヶ＞

430円

帆立貝 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

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



＜銀だら＞

煮魚



＜きんぎ＞

やっぱり、煮魚！

きんぎ 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

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＞

鶏 (しお) 3串 480円

＜継ぎ足したれ＞＜塩たれ＞

牛 (たれ) 2串 550円

信州産ブランド ＜白樺牛＞

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、ホッケ、スルメイカ
小樽ニシ、灰干しサバ＞



蟹 甲羅



＜カニグラタン＞

ポテトソーセージ



＜ポテトチーズ＞

チーズ
焼き
650円

肉

美味しい肉を食べたい！

みそ



＜鶏味噌焼き＞

知床鶏 味噌焼き

＜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



豚角煮

＜小3切れ＞ 780円

じっくり煮込んでとろける旨さ！

信州産
米豚使用

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〉

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

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>

生ホタテ
使用

レア帆立 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>

お揚げ



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

カニあんかけ卵焼きです



<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

刺身と盛り合わせ



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>



<カキフライ>

厚岸 カキフライ

<1ヶ> 430円

ブランド牡蠣を自家製タルタルソースで

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

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
卵やツナ等のミックスサラダ



<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ドソルトでお召し上がり下さい

えび
天然 海老マヨ

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

ぶなしめじ、平茸、舞茸、エノキの温サラダ

660円

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、鰯海苔使用

炊き込みご飯の



懐きおにぎり

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 1,950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 岩海苔 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

アイスデザート

黒蜜/イチゴ
バナラアイス



250円

栗 アイス 280円



抹茶アイス 340円



魚



自信を持っておすすめします



生鮭 十二貫 2,000円

本鮭中トロ・赤身・逸品白身・ほたて貝
甘海老・生うに・いくら・他

生鮭 九貫 1,600円

本鮭中トロ・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

本鮭中トロ 240円	ほたて貝 180円	いくら 200円
本鮭赤身 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	ボタン海老 380円



北のやすき 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