【幌加内そば】

『生産量日本一』のそばの産地、
北海道幌加内町。
その寒暖差の厳しい気候風土に育まれ、
手間暇かけて造り上げたそばを原料に、
丹念に仕立て上げた味わい深いそばです。

蕎麦（そば）

- 鰊（にしん）蕎麦
- 天婦羅蕎麦 各 一〇〇〇円
- かき揚げ蕎麦 一一五〇円
- 大海老天蕎麦 一四〇〇円
- 鴨せいろ
- 鶏せいろ 各 一三〇〇円

さらだ

蕎麦サラダ	八〇〇円
菜園風サラダ	九〇〇円

握り寿司

五貫	一七〇〇円
八貫	二一〇〇円

写真はイメージです

炙り焼き

遠赤外線の
溶岩石の焼き台使用。
料理長
自慢の逸品

- ・旭川産　いも豚肩ロース（250g）　一六〇〇円
- ・伊達産　骨付き鶏もも肉（350g）　一六五〇円
- ・国産牛肉　サーロインステーキ（150g）　三一〇〇円

※焼き上がりまで、お時間を頂きます。

いも豚肩ロース

焼魚

北海道の焼き魚といえば
『ほっけ』です。
中でも、縞ほっけは、
身厚で脂ののりも良く
美味です。
是非、ご賞味下さい。

開きほっけ

- ・氷下魚（こまい）（三本）　七八〇円
- ・子持ちししゃも（五本）　七八〇円
- ・ナメタカレイ　一五五〇円
- ・開きほっけ　一六五〇円

※焼き上がりまで、お時間を頂きます。

一品料理

・だし巻き玉子	六二〇円
・海の幸たっぷり 茶碗蒸し	六八〇円
・柔らか鰊の旨煮	七五〇円
・旭川産いも豚の角煮	一二〇〇円
・手造りしゅうまい	各一一〇〇円
・蟹	（4貫）
・肉	（4貫）
・蟹と肉	（各2貫）

おいしさの秘密

当店の焼売は、昔から変わる事無く手間ひまをかけ丁寧に一つずつ手で包んでいます。

揚げ物

・知床鶏の米粉揚げ	一〇五〇円
・大海老の天婦羅（2本）	一三五〇円
・海鮮と野菜の天婦羅盛り合せ	一二〇〇円

御食事

- いも豚の角煮御膳
- 知床鶏の米粉揚げ御膳
- 天婦羅御膳
- 旬のかき揚げ御膳

各　一、七五〇円

- 八島海鮮丼　二、五〇〇円
- 旬の釜炊き御飯（2合）　一、五五〇円

※内容は季節に応じて変更になります。

・鰊旨煮のひつまぶし

手間暇かけて
じっくり
煮込んだ鰊を
のせました。
大変人気の
メニューです。

一、三〇〇円

写真はイメージです

天婦羅御膳

・天婦羅盛り合わせ（七点）・白米・椀物・小鉢・出汁

一、七五〇円

旬のかき揚げ御膳

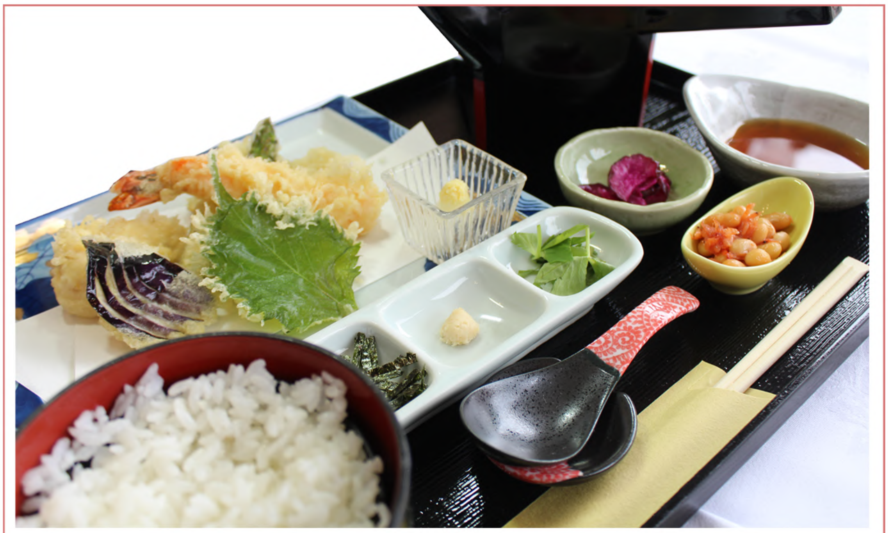
・かき揚げ天・白米・椀物・小鉢・出汁

一、七五〇円

大海老天御膳

・大海老天・白米・椀物・小鉢・出汁

一、八五〇円

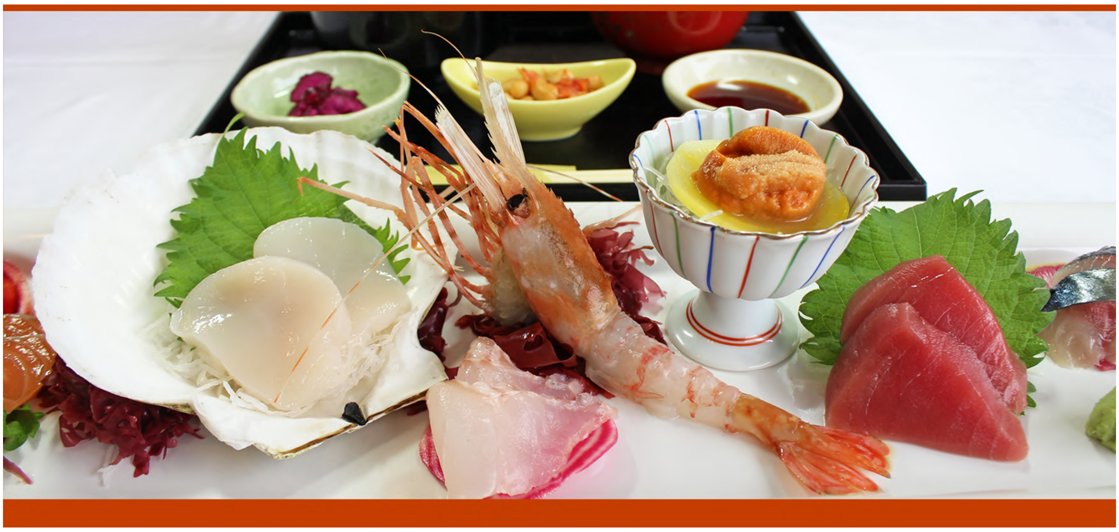


天婦羅御膳

刺身御膳

・旬の鮮魚盛り合わせ
・白米・椀物・小鉢

二、六〇〇円



仕入れ状況等により内容は変更になる場合がございます