

一品料理

手造り焼売（4貫）
しゅうまい

・蟹・肉・蟹と肉（各2貫）

各1100円

北海道産 三元豚の角煮

1200円

※ご提供に二十分程お時間を頂戴いたします

柔らか鯨の旨煮

750円

海の幸たっぷり茶碗蒸し

680円

酒肴

燻りがっこ

600円

燻りがっこちーズ

650円

瓜奈良漬け

600円

瓜奈良漬けちーズ

650円



出汁巻き玉子

620円

葱入り

700円

海苔入り

700円



サラダ

菜園風サラダ

900円

海鮮サラダ

1000円

焼物

溶岩石の焼き台で
遠赤外線でじっくりと焼き上げる料理長自慢の逸品

炙り焼き

北海道産三元豚

豚肩ロースステーキ (250g)

プレーン・塩・味噌

1600円

伊達産

鶏もも肉ステーキ (200g)

1650円

道産和牛

サーロインステーキ (150g)

3100円

焼き魚

こまい

氷下魚 (3本) 780円

ししやも (2本) 980円

開きほつけ 1650円

揚げ物・天婦羅

伊達産

鶏ザンギ（米粉使用）1200円



北海道産三元豚使用

ヒレかつ（200g）1100円

ロースかつ（200g）1000円

三種類の豚をかけあわせ、最高の肉質を追求して作られた北海道産三元豚のきめ細かな肉質とジューシーな味わいをお楽しみ下さい。

海鮮と野菜の天婦羅

盛り合わせ 1200円

野菜天婦羅

盛り合わせ 1000円

海鮮天婦羅

盛り合わせ 1500円

大海老天婦羅

1350円

写真はイメージです。内容は仕入れ状況により異なります

※ご提供に二十分程お時間を頂戴いたします



御膳

刺身御膳

- ・旬の鮮魚盛り合わせ
- ・白米・椀物・小鉢

2600円

寿司御膳

- ・握り八貫
- ・小饅頭（冷・温）
- ・天婦羅
- ・水菓子

2850円



ロースカツ御膳 1450円

（カツ単品 1000円）

ヒレカツ御膳 1550円

（カツ単品 1100円）

- ・豚カツ・サラダ
- ・白米・椀物
- ・小鉢・香の物



北海道産三元豚使用

※ご提供に二十分程お時間を頂戴いたします

写真はイメージです。内容は仕入れ状況により異なります

井物・食事



大海老天井

1850円

・ 椀物・小鉢・香の物



天井

1550円

・ 海老含む魚介3点、
野菜4点
・ 椀物・小鉢
・ 香の物



旬の

かき揚げ井

1550円

・ 椀物・小鉢
・ 香の物



旬の釜炊き御飯 (2合)

1550円

※ 内容は季節毎に変更になります。スタッフ迄お尋ねください



八島海鮮丼

・ 椀物・小鉢・香の物

2800円



お茶漬け

・ 鮭
・ たらこ
・ 梅

各550円

雑炊

・ 鮭
・ たらこ
・ 梅

各580円



握り寿司

・ 10貫

2750円

麺類

ひもかわ風
饅頭 うどん



ひもかわブラック	1100円
一日10食限定 一つけ麺	
ざる・かけ	各750円
練 (にしん)	1100円
天婦羅	1100円
旬のかき揚げ	1250円
大海老天婦羅	1500円

鰹出汁麺 かつおだしめん

鰹出汁麺

鰹出汁麺ブラック 1100円

追飯 150円



鰹出汁麺



ブラック

鍋物

※ 三日前までのご予約をお願いいたします



北海道産

牛肉のすき焼き [要予約]

《1人前》	ヒレ	バラ
サーロイン	(200g)	(200g)
5000円	3000円	2800円

比布大熊養鶏場「かつぱの健卵」使用

しゃぶしゃぶにもご変更できます。
又、鶏の水炊きや海鮮寄せ鍋などもご相談に応じます。



写真はイメージです。内容は仕入れ状況により異なります