

# 酒肴



大粒で甘みのあるのが特徴です。  
中札内産 **枝豆**

四五〇円(税抜)  
四九五円(税込)



**生牡蠣(二個)**

五五〇円(税抜)  
六〇五円(税込)

他では味わえない当店自慢の手作りの味。

**自家製いかの塩辛**

四五〇円(税抜)  
四九五円(税込)

**冷奴**

三二〇円(税抜)  
三五二円(税込)



**漬物盛り合わせ**

五四〇円(税抜)  
五九四円(税込)

**だし巻き玉子**

五九〇円(税抜)  
六四九円(税込)



# お造り



のり  
東浜  
道前

活ほたて

七九〇円(税抜)  
八六九円(税込)

活ほつき

一、六二〇円(税抜)  
一、七八二円(税込)

活真つぶ

一、六九〇円(税抜)  
一、八五九円(税込)

×さば刺し

七四五円(税抜)  
八一九円(税込)

甘えび

一、二〇〇円(税抜)  
一、三二〇円(税込)

本まぐろ(赤身)

一、五九〇円(税抜)  
一、七四九円(税込)

大助のルイベ

一、五〇〇円(税抜)  
一、六五〇円(税込)

別名キングサーモンを北海道の郷土料理でお楽しみ下さい。

ぼたん海老(二尾)

二、二〇〇円(税抜)  
二、四二〇円(税込)

# 焼き物



ししやも焼き

八九〇円(税抜)

九七九円(税込)

開きほっけ

一,二〇〇円(税抜)

一,三二〇円(税込)

柳かれい

一,一四〇円(税抜)

一,二五四円(税込)

めんめ

五,〇〇〇円(税抜)

五,五〇〇円(税込)

焼き牡蠣(二個)

五五〇円(税抜)

六〇五円(税込)

青つぶの壺焼き(三個)

六九〇円(税抜)

七五九円(税込)

いか炉端焼き

一,一七五円(税抜)

一,二九二円(税込)



長茄子の直火焼き



六二〇円(税抜)

六八二円(税込)

阿寒ポークベーコンの網焼き

一,三七〇円(税抜)

一,五〇七円(税込)

## 串

鶏串(塩ORたれ)

一本二三〇円(税抜)

二五三円(税込)

豚串(塩ORたれ)

一本二五五円(税抜)

二八〇円(税込)

手作りつくね串(たれ焼き)

一本二五五円(税抜)

二八〇円(税込)

手作りつくねチーズ串(たれ焼き)

一本二八五円(税抜)

三一三円(税込)

手作りつくね温玉串(たれ焼き)

一本二九〇円(税抜)

三二〇円(税込)





# 揚げ物



ポテトフライ

チーズ入りいも団子

たこザンギ

牡蠣フライ(2個)

四九〇円(税抜)

五三九円(税込)

五一〇円(税抜)

五六一円(税込)

六四〇円(税抜)

七〇四円(税込)

五七〇円(税抜)

六二七円(税込)



牡蠣フライ



たこザンギ



釧路ザンギ



花咲蟹のクリームコロッケ

釧路ザンギ

七三〇円(税抜)

八〇三円(税込)

花咲蟹のクリームコロッケ

八九〇円(税抜)

九七九円(税込)

野菜と大ぶりの海老をお楽しみ下さい。  
天麩羅盛り合わせ

八九〇円(税抜)

九七九円(税込)

# 寿司



一貫よりご注文頂けます。

玉子

一八五円(税抜)

二〇三元(税抜)

さば

二一〇円(税抜)

二三一元(税抜)

本鮪

三二五円(税抜)

三五七円(税抜)

ずわい蟹

三五〇円(税抜)

三八五円(税抜)

ほたて

三五五円(税抜)

三九〇円(税抜)

いくら

四〇〇円(税抜)

四四〇円(税抜)

ぼたん海老

一、〇五〇円(税抜)

一、一五五円(税抜)

かつば巻き

二五〇円(税抜)

二七五円(税抜)

納豆巻き

二五〇円(税抜)

二七五円(税抜)

本鮪の鉄火巻き

四八〇円(税抜)

五二八円(税抜)

ネギトロ巻き

四〇〇円(税抜)

四四〇円(税抜)

## 釧路巻き

一、五〇〇円(税抜)

一、六五〇円(税抜)

本日の三貫握り

六六〇円(税抜)

七二六円(税抜)

本日の七貫握り

一、六九〇円(税抜)

一、八五九円(税抜)



## デザート

各四〇〇円(税抜)

四四〇円(税抜)

バナラアイス

いちごのショートケーキアイス

ショコラテイラミスアイス



# 食事



厚岸産 活大あさりの雑炊

八九〇円(税抜)  
九七九円(税込)

道東産 花咲蟹の雑炊

六九〇円(税抜)  
七五九円(税込)

梅茶漬け

五九〇円(税抜)  
六四九円(税込)

紅鮭の茶漬け

六九〇円(税抜)  
七五九円(税込)

明太子茶漬け

五九〇円(税抜)  
六四九円(税込)

# 汁物

花咲蟹の鉄砲汁

五九〇円(税抜)  
六四九円(税込)

厚岸産 活大あさり汁

八九〇円(税抜)  
九七九円(税込)

白味噌、赤味噌、潮仕立ての中からお選び下さい。

和食の基本となる「だし」づくりからこだわりました。一品ひと品に、香り、口あたりの違いをお楽しみいただけます。

## 海鮮重

レギュラー

二、二三〇円(税抜)

二、四五三円(税込)

ハーフ

二、〇〇〇円(税抜)

二、二〇〇円(税込)

本まぐろの

鉄火重

レギュラー

一、七九〇円(税抜)

一、九六九円(税込)

ハーフ

一、三七〇円(税抜)

一、五〇七円(税込)

いくら丼

レギュラー

三、〇〇〇円(税抜)

三、三〇〇円(税込)

ハーフ

一、八〇〇円(税抜)

一、九八〇円(税込)



花咲蟹の鉄砲汁



厚岸産大あさり汁



花咲蟹の雑炊



# お飲み物

## ビール

サッポロ  
クラシック

中ジョッキ

六〇〇円(税抜)

六六〇円(税込)

大ジョッキ

一、二〇〇円(税抜)

一、三二〇円(税込)

サッポロ  
プレミアムアルコールフリー

五〇〇円(税抜)

五五〇円(税込)

梅酒(ロック又はソーダ)

常宿梅

五〇〇円(税抜)

五五〇円(税込)

男梅

五〇〇円(税抜)

五五〇円(税込)

果実酒(ロック又はソーダ)

あらごし梅酒

五五五円(税抜)

六一〇円(税込)

あらごしりんご

五五五円(税抜)

六一〇円(税込)

あらごしみかん

五五五円(税抜)

六一〇円(税込)

## カクテル

酎ハイ

四五〇円(税抜)

四九五円(税込)

鳥龍ハイ

五五〇円(税抜)

六〇五円(税込)

緑茶ハイ

五五〇円(税抜)

六〇五円(税込)

グレープフルーツハイ

五五〇円(税抜)

六〇五円(税込)

レモンサワー

五五〇円(税抜)

六〇五円(税込)

ライムサワー

五五〇円(税抜)

六〇五円(税込)

男梅サワー

五五〇円(税抜)

六〇五円(税込)

カシスソーダ

六〇〇円(税抜)

六六〇円(税込)

カシスウーロン

六〇〇円(税抜)

六六〇円(税込)

カシスオレンジ

六〇〇円(税抜)

六六〇円(税込)

カシスグレープフルーツ

六〇〇円(税抜)

六六〇円(税込)

ジントニック

六〇〇円(税抜)

六六〇円(税込)

シャンディガフ

六〇〇円(税抜)

六六〇円(税込)

グレープフルーツピア

六〇〇円(税抜)

六六〇円(税込)

カシスピア

六〇〇円(税抜)

六六〇円(税込)

## ウイスキー

シングル

五〇〇円(税抜)

五五〇円(税込)

ダブル

一、〇〇〇円(税抜)

一、一〇〇円(税込)

## ハイボール

デュワーズハイボール

五〇〇円(税抜)

五五〇円(税込)

剣路タ日ハイボール

五〇〇円(税抜)

五五〇円(税込)

銀高洋ハイボール

五〇九円(税抜)

五六〇円(税込)

## ソフトドリンク

ウーロン茶

三五五円(税抜)

三九〇円(税込)

緑茶

三五五円(税抜)

三九〇円(税込)

ジンジャーエール

三五五円(税抜)

三九〇円(税込)

ペプシコーラ

三五五円(税抜)

三九〇円(税込)

オレンジジュース

四五五円(税抜)

五〇〇円(税込)

果汁一〇〇%  
グレープフルーツジュース

四五五円(税抜)

五〇〇円(税込)



## ワイン

### グラスワイン白

五〇〇円(税抜)  
五五〇円(税込)

### グラスワイン赤

五〇〇円(税抜)  
五五〇円(税込)

## 白ワイン

ハツラツとした果実の香り、フレッシュで軽快な味わいが特長のワインです。

### ヌヴィアナ・シャルドネ (スペイン/辛口) ハーフボトル

一、五四五円(税抜)  
一、七〇〇円(税込)

ワインを想わせるような辛口と爽やかな味わいの長い口当たり、フレッシュで飲みやすい。

### シャルドネ ラランス/辛口

三、〇〇〇円(税抜)  
三、三〇〇円(税込)

砂糖で煮詰めた果実を造る香り、繊かなウイニオと蜂蜜のジュレンスが加わったリケートな味わい。

### ラ・キュベ・ミテイク・ブラン (フランス/辛口)

三、六〇〇円(税抜)  
三、九六〇円(税込)

## 赤ワイン

フランスの取れた味わいと心地よい余韻が残る適度なボディを持つワイン。

### ヌヴィアナ テンプラニリーヨ カベルネ・ソーヴィニオン

(スペイン/ミディアムボディ) ハーフボトル 一、五四五円(税抜)  
一、七〇〇円(税込)

スパイスや土っぽい香りにした時力強く果実味もしっかりとっている。

### リスカル・テンプラニリーヨ (スペイン/フルボディ)

三、六〇〇円(税抜)  
三、九六〇円(税込)

グラスを回して、さらに香りがフルーツからスパイスに変化し、味わいともに飽きない。

### ラ・キュベ・ミテイク (スペイン/ミディアムボディ)

三、六〇〇円(税抜)  
三、九六〇円(税込)

## 日本酒

### 日本酒 一合(熱燗または冷や)

五一〇円(税抜)  
五六〇円(税込)

### 二合(熱燗または冷や)

一、〇二〇円(税抜)  
一、一二〇円(税込)

### 釧路地酒

選んでスッキリ、バランスのとれた味わいが特長の酒です。

### 福司純米(釧路/福司酒造/中辛)

八〇〇円(税抜)  
八八〇円(税込)

### 福司大吟醸(釧路/福司酒造/中辛)

一、三〇〇円(税抜)  
一、四三〇円(税込)

日本の最東端、根室が育んだ純酒です。

### 北の勝(根室/碓氷勝三郎商店/辛口)

七〇〇円(税抜)  
七七〇円(税込)

善来別善造り酒とする清らかな水が伝わり出したお酒です。

### 国稀 北海鬼ころし(増毛/国稀酒造/辛口)

七五五円(税抜)  
八三〇円(税込)

まろやかで口当たりのやさしい中辛酒です。

### メ張鶴(新潟/宮尾酒造/中辛)

七五五円(税抜)  
八三〇円(税込)

スッキリとした辛口のお酒です。上品で優しい香気はやすらぎを誘います。

### 久保田千寿(新潟/朝日酒造/辛口)

七五五円(税抜)  
八三〇円(税込)

注麗な口当たりで深い味わいから上品な香りはまさに逸品です。

### 緑川純米(新潟/緑川酒造/中辛)

七五五円(税抜)  
八三〇円(税込)

飲み口も軽く切れ味のよい中辛酒です。

### 八海山特別本醸造(新潟/八海醸造/中辛)

七五五円(税抜)  
八三〇円(税込)

辛口の味わいが魅力的です。

### 土佐鶴(高知/土佐鶴酒造/辛口)

七五五円(税抜)  
八三〇円(税込)

## 焼酎

軽やかで飲みやすく、ほんのりと紫蘇の香りが爽やかさを一層引き立てます。

鍛高譚へ紫蘇(旭川/合同酒造) / 二〇度

グラス 五五〇円(税抜)

六〇五円(税込)

ボトル 二、七五〇円(税抜)

三、〇二五円(税込)

北海道の礼文島で採れる昆布を使用した味わいが豊かな焼酎です。

黄金譚へ昆布(旭川/合同酒造) / 二〇度

グラス 五五〇円(税抜)

六〇五円(税込)

ボトル 二、七五〇円(税抜)

三、〇二五円(税込)

香りフルーティーで果物を思わせる爽やかな香り、柔らかい味わい。

吉兆雲海へそば(鹿角島/雲海酒造) / 二五度

グラス 七〇〇円(税抜)

七七〇円(税込)

ボトル 三、五〇〇円(税抜)

三、八五〇円(税込)

## 麦焼酎

華やかな香りで軽い口当たり。焼酎、大分の方で「いいです」とを意味するヤウ。

いいちこ(大分/三和酒類) / 二〇度

グラス 七〇〇円(税抜)

七七〇円(税込)

ボトル 三、五〇〇円(税抜)

三、八五〇円(税込)

芳醇な味わいの麦焼酎。

銀座のすずめ白麹(大分/八鹿酒造) / 二五度

グラス 七〇〇円(税抜)

七七〇円(税込)

ボトル 三、五〇〇円(税抜)

三、八五〇円(税込)

厳選した大麦を原料に筑後川の伏流水を使って造り上げた本格焼酎。

博多の華(鹿角島/福徳長酒類) / 二五度

グラス 七〇〇円(税抜)

七七〇円(税込)

ボトル 三、五〇〇円(税抜)

三、八五〇円(税込)

## 芋焼酎

芋の玉糠炭酸ガスと焼酎黄金千貫をブレンドしたフルーティーな味とし、

赤猿(鹿角島/小正醸造) / 二五度

グラス 七〇〇円(税抜)

七七〇円(税込)

ボトル 三、五〇〇円(税抜)

三、八五〇円(税込)

焼酎黄金千貫を更に熟成完熟させた、酸味の無い甘味の深さを感ぜさせます。

黄猿(鹿角島/小正醸造) / 二五度

グラス 七〇〇円(税抜)

七七〇円(税込)

ボトル 三、五〇〇円(税抜)

三、八五〇円(税込)

クセの無いスッキリとした飲み口です。

薩摩美人(鹿角島/福徳長酒類) / 二五度

グラス 七〇〇円(税抜)

七七〇円(税込)

ボトル 三、五〇〇円(税抜)

三、八五〇円(税込)

どっしりとしたコクがあり、芋の香りが強く黒麹らしい味わい深い逸品。

黒わか松(鹿角島/若松酒造) / 二五度

グラス 七〇〇円(税抜)

七七〇円(税込)

ボトル 三、五〇〇円(税抜)

三、八五〇円(税込)

深みのある味わいを持った芋焼酎の逸品。

薩摩武士(鹿角島/福徳長酒類) / 二五度

グラス 七〇〇円(税抜)

七七〇円(税込)

ボトル 三、五〇〇円(税抜)

三、八五〇円(税込)

## 泡盛

芳醇な香りを残しながら、まろやかで軽いスッキリとした味わいです。

残波(沖縄/比嘉酒造) / 二五度

グラス 七〇〇円(税抜)

七七〇円(税込)

ボトル 三、五〇〇円(税抜)

三、八五〇円(税込)