

酒肴



大粒で甘みのあるのが特徴です。
中札内産 **枝豆**

厚岸産 **まるえもん生牡蠣**

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

冷奴

漬物盛り合わせ

だし巻き玉子

四九五円
(税込)

六〇〇円
(税込)

四九五円
(税込)

三五〇円
(税込)

五九〇円
(税込)

六五〇円
(税込)



お造り



のり
東浜
道前
活ほたて
活ほつき
活真つぶ

八六〇円
(税込)
一、九八〇円
(税込)
時 価
(スタッフにお尋ねください)

さば刺し

七五〇円
(税込)

甘えび

二、〇〇〇円
(税込)

本まぐろ (赤身)

一、五〇〇円
(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。
大助のルイベ

一、五五〇円
(税込)

ぼたん海老 (二尾)

二、四二〇円
(税込)

焼き物



ししやも焼き

九八〇円
(税込)

開きほつけ

一、三二〇円
(税込)

柳かれい

一、二五〇円
(税込)

めんめ

五、五〇〇円
(税込)

厚岸産 まるえもん牡蠣焼き(一個)

六〇〇円
(税込)

青つぶの壺焼き(三個)

七五〇円
(税込)

いか炉端焼き

一、一〇〇円
(税込)



長茄子の直火焼き

六八〇円
(税込)



阿寒ポークベーコンの網焼き

一、五〇〇円
(税込)



串

鶏串(塩 or たれ)

一本 二五〇円
(税込)

豚串(塩 or たれ)

一本 二八〇円
(税込)

手作りつくね串(たれ焼き)

一本 二八〇円
(税込)

手作りつくねチーズ串(たれ焼き)

一本 三一〇円
(税込)

手作りつくね温玉串(たれ焼き)

一本 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

厚岸産牡蠣フライ(一個)

五三〇円
(税込)

五六〇円
(税込)

七〇〇円
(税込)

六二五円
(税込)



厚岸産 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

八〇〇円
(税込)

花咲蟹のクリームコロッケ

九七〇円
(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

九七〇円
(税込)

寿司



一貫よりご注文頂けます。

玉子	二〇〇円
(税込)	
さば	二三〇円
(税込)	
本鮪	三五五円
(税込)	
ずわい蟹	三八五円
(税込)	
ほたて	四〇〇円
(税込)	
いくら	四四〇円
(税込)	
ぼたん海老	一、一五〇円
(税込)	
かつば巻き	二七五円
(税込)	
納豆巻き	二六五円
(税込)	
本鮪の鉄火巻き	六四〇円
(税込)	
ネギトロ巻き	四四〇円
(税込)	

釧路巻き

一、六五〇円

(税込)

本日の三貫握り

七二〇円

(税込)

本日の七貫握り

一、八五〇円

(税込)



本日の七貫握り



本日の三貫握り

デザート

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

各四三〇円

(税込)

食事



厚岸産 活大あさりの雑炊

九七〇円
(税込)

道東産 花咲蟹の雑炊

七五〇円
(税込)

梅茶漬け

六四〇円
(税込)

紅鮭の茶漬け

七五〇円
(税込)

明太子茶漬け

六四〇円
(税込)

汁物

花咲蟹の鉄砲汁

六四〇円
(税込)

白味噌、赤味噌、潮仕立ての中からお選び下さい。

厚岸産 活大あさり汁

九七〇円
(税込)

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愉しみいただけます。

海鮮重

レギュラー 二、四五〇円 **ハーフ** 二、二〇〇円
(税込)

本まぐろの鉄火重

レギュラー 一、九六〇円 **ハーフ** 一、五〇〇円
(税込)

いくら丼

レギュラー 三、三〇〇円 **ハーフ** 一、九八〇円
(税込)



海鮮重の鉄砲汁



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 五八〇円
大ジョッキ 一、〇二〇円

サッポロプレミアムアルコールフリー

四九五円

梅酒 (ロック又はソーダ)

常宿梅

男梅

四九五円
四九五円

果実酒 (ロック又はストレート)

あらごし梅酒

五六〇円

あらごしりんご

五六〇円

あらごしみかん

五六〇円

ウイスキー

シングル

四七〇円

ダブル

八五〇円

ハイボール

デュワーズハイボール

四七〇円

釧路夕日ハイボール

四七〇円

鍛高輝ハイボール

五一〇円

カクテル

酎ハイ

四四〇円

烏龍ハイ

四九五円

緑茶ハイ

四九五円

グレープフルーツハイ

四九五円

レモンサワー

四九五円

ライムサワー

四九五円

男梅サワー

四九五円

カシスソーダ

五六〇円

カシスウーロン

五六〇円

カシスオレンジ

五六〇円

カシスグレープフルーツ

五六〇円

ジントニツク

五六〇円

シャンディガフ

五六〇円

グレープフルーツピア

五六〇円

カシスピア

五六〇円

ソフトドリンク

ウーロン茶

三三〇円

緑茶

三三〇円

ジンジャーエール

三三〇円

ペプシコーラ

三三〇円

果汁一〇〇%オレンジジュース

四〇〇円

果汁一〇〇%グレープフルーツジュース

四〇〇円

ワイン

グラスワイン白 四七〇円
グラスワイン赤 四七〇円

白ワイン

サンタ・リタ・シエント・ペインテ・シヤルドネ (チリ/辛口) ハーフボトル 一、一五五円

シヤルドネ (フランス/辛口) 二、八〇〇円

ラ・キユベ・ミニティーク・ブラン (フランス/辛口) 三、七四〇円

シヤプリ (フランス/辛口) 三、八六〇円

ブランコ・ソーヴィヨン (スペイン/辛口) 三、八六〇円

赤ワイン

サンタ・リタ・シエント・ペインテ・カベルネ・ソーヴィヨン (チリ/ミニテック/ホテイ) ハーフボトル 一、一五五円

リスカル・テンプラリーヨ (スペイン/フルボテイ) 二、九九〇円

ポルドー・シヌペリユール (フランス/ミニテック/ホテイ) 三、三〇〇円

ラ・キユベ・ミニティーク (フランス/ミニテック/ホテイ) 三、七七〇円

日本酒

日本酒 一合 蒸燗または冷や 四七〇円
二合 蒸燗または冷や 九〇〇円

釧路地酒

福司枺酒 (釧路/福司酒造/中辛) 六八〇円

福司純米 (釧路/福司酒造/中辛) 六八〇円

福司大吟醸 (釧路/福司酒造/中辛) 一、〇〇〇円

北の勝 (根室/碓氷水勝三郎商店/辛口) 六八〇円

国産 北海鬼ころし (増毛/国産酒造/辛口) 七四〇円

久保田千寿 (新潟/朝日酒造/辛口) 七四〇円

緑川純米 (新潟/緑川酒造/中辛) 七四〇円

八海山特別本醸造 (新潟/八海醸造/中辛) 七四〇円

土佐鶴 (高知/土佐鶴酒造/辛口) 七四〇円

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(紫蘇) (旭川/合同酒類) / 二〇度

グラス 五二〇円
ボトル 二、五五〇円

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(昆布) (旭川/合同酒類) / 二〇度

グラス 五二〇円
ボトル 二、五五〇円

香りフルーティーで薬物を感じさせる爽やかな香り、柔らかい味わい。
吉兆雲海(そば) (鹿角島/重信酒造) / 二五度

グラス 六八〇円
ボトル 三、六九〇円

麦焼酎

華やかな香りで軽い口当たり焼酎。大分の方言で「いいです上」を意味するやう。

いいちこ (大分/三和酒類) / 二〇度

グラス 六八〇円
ボトル 三、六九〇円

芳醇な味わいの麦焼酎。

銀度のすずめ白麹 (大分/八鹿酒造) / 二五度

グラス 六八〇円
ボトル 三、六九〇円

蒸溜した大麦を原料に放浪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/福徳酒造) / 二五度

グラス 六八〇円
ボトル 三、六九〇円

芋焼酎

管子の玉糠炭林酵母と焼酎黄金千貫をブレンドしたフルーティーな味です。

赤猿 (鹿角島/小正醸造) / 二五度

グラス 六八〇円
ボトル 三、六九〇円

焼酎黄金千貫を更に熟成実熟させた、雑味の無い甘味の深さを感じさせます。
黄猿 (鹿角島/小正醸造) / 二五度

グラス 六八〇円
ボトル 三、六九〇円

クセの無いスッキリとした飲み口です。
薩摩美人 (鹿角島/福徳酒造) / 二五度

グラス 六八〇円
ボトル 三、六九〇円

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 六八〇円
ボトル 三、六九〇円

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/指宿酒造) / 二五度

グラス 六八〇円
ボトル 三、六九〇円

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 六八〇円
ボトル 三、六九〇円

ボトル 三、六九〇円