

ドリンクメニュー

日本酒



北海道の地酒 日本酒(燗・冷) 1合 450円(税込)
2合 850円(税込)

旭川 大雪乃蔵 純米 +9 650円(税込)

北海道の母なる大地の元に生まれた味わいは、ふくよかで爽やか。

旭川 大雪乃蔵 本醸造 辛々麗 +9 600円(税込)

北海道地区限定。精米歩合 65%まで磨いて仕上げた辛口本醸造。

旭川 大雪乃蔵 純米吟醸 絹雪 +3 750円(税込)

絹のごとく透き通った滑らかなさ。さり気なく上品で優雅な香り。

旭川 男山 佳撰 +1 600円(税込)

飲み口は繊細な爽やかさ。冷、ぬる燗両方美味しくお召し上がりいただけます。

増毛町 鬼ころし +10 650円(税込)

すっきりした口当たりで香り高い超辛口酒。アルコール度数は高めです。

栗山町 北の錦 特別純米 北のろまん +10 850円(税込)

酒造好適米「野星」を原料としたスッキリ軽快な超辛口。

新潟の銘酒

新潟 菊水の辛口 +7 700円(税込)

きりっと冴えわたる辛さは、飲みごたえのある旨味を立ち上げさせます。

新潟 張鶴月 +4 750円(税込)

すっきりとした味わいと滑らかな口当たりが特徴。冷・燗どちらでも。

新潟 八海山 特別本醸造 +4 850円(税込)

抜群のキレ味の辛口本醸造酒でありながら、口当たりはやわらか。

◇新潟 久保田 純米大吟醸 +4 1,200円(税込)

フルーティで華やかな香り。旨味と酸味が調和した上品な味わいが特徴。

全国の銘酒

京都 京姫 大吟醸 匠 +2 750円(税込)

料理との相性が良い食中酒。冷から常温まで美味しく飲めます。

奈良 春鹿 純米 超辛口 +12 850円(税込)

見事に調和したコクとキレを味わえる究極の辛口酒。

高知 土佐鶴 辛口 純米吟醸 +6 950円(税込)

スッキリとした味わいで喉ごしはサラリ。日本料理には相性抜群。

釧路 福司 純米酒

<日本酒度+4>

グラス 700円(税込)

北海道産の酒造好適米の中でも、味わい豊かな『吟風』で醸しました。芳醇な純米系の中でも喉ごしスッキリした味わいで北海道食材に合わせやすい純米酒です。



根室 北の勝 鳳凰

<日本酒度+2>

グラス 600円(税込)

飲み口は繊細辛口。飲み疲れせず、飽きない逸品。道東を誇る名酒で、全国から注文が殺到する大人気の酒。



日本酒飲み比べセット

◇印を除く

旭川の地酒「大雪乃蔵」3種類を飲み比べいただけるおすすめセット

辛々麗・純米・絹雪 890円(税込)

全国の銘酒3種類を飲み比べいただけるおすすめセット

◇印を除く全ての銘酒からお選び下さい 1,090円(税込)

新潟 越乃寒梅 別撰 +7 900円(税込)

軽快ですっきりとした味わい、繊細辛口の吟醸酒。

新潟 越後桜 大吟醸 +4 750円(税込)

山田錦 100%使用。口当たりの良い滑らかなお酒。冷、ぬる燗でも十分楽しめる。

新潟 緑川 純米 +4 950円(税込)

繊細な口当たりで、深い味わいに絡む上品な香りまさに逸品。



福井 黒龍 純吟 純米吟醸 +4 990円(税込)

米本来の旨味を引き出した爽やかなのみ心地。深い美味しさが広がります。

福井 黒龍 ◇九頭龍 純米 +4 1,300円(税込)

合わせる料理を選ばない、飲みやすい純米酒。

ワイン

ワインお持ち込み頂けます。1本につき950円(税込)



フルボトル



グラスワイン (赤・白) 480円(税込)



ラブレ・ロワ・シャルドネ 白(辛口)

爽やかでキレイの良い口あたり。フレッシュで飲みやすいワインです。

3,200円(税込)



マルケス・デ・リスカル 赤(フルボディ)

柔らかな酸味と凝縮された果実味のバランスに優れたワインです。

3,300円(税込)



ルネ・マニュエル・シャブリ 白(辛口)

豊かなミネラルの香り。柑橘系のフルーティな味わいです。

4,800円(税込)



マーガレット・リバーシラーズ 赤(ミディアムボディ)

スパイス、バニラオーガ香が混ざった芳香が楽しめる、爽やかで賢明な飲み心地です。

6,300円(税込)



ハーフボトル



ラブレ・ロワ・シャルドネ 白(辛口)

タイムを思わせるようなアロマと爽やかでキレイの良い口ありのワインです。

1,800円(税込)



カベルネソーヴィニオン 赤(ミディアムボディ)

花や果実を思わせるような華やかな香り。酸味が無くとてもすっきりしたワインです。

2,100円(税込)

ビール

生ビール 中 630円(税込)

小 530円(税込)

瓶ビール 小瓶 630円(税込)

ノンアルコール 530円(税込)

ビール



SORACHI 1984

缶 650円(税込)

1984年にサッポロビールが発見し今や世界的に有名になった伝説のホップ「ソラチエース」だけを使用したビール。

ウイスキー

シングル

(ロック・水割)

450円(税込)

ダブル

(ロック・水割)

850円(税込)

ハイボール 470円(税込)



カクテル

ピーチウーロン 450円(税込)

カシスオレンジ 450円(税込)

ファジーネーブル 450円(税込)

ピーチリキュール / オレンジジュース

カシスウーロン 450円(税込)

カシスソーダ 450円(税込)

シャンディ・ガフ 450円(税込)

ビール / ジンジャーエール

焼酎

【グラス：ロック・水割り・お湯割り】

一刻者(芋) 600円(税込)

薩摩美人(芋) 600円(税込)

いいちこ(麦) 600円(税込)

知心剣(麦) 600円(税込)

【ボトル】

グランブルー 2,200円(税込)

一刻者(芋) 3,300円(税込)

薩摩美人(芋) 2,800円(税込)

いいちこ(麦) 2,800円(税込)

知心剣(麦) 2,800円(税込)

果実酒

梅酒

(ロック・水割・ソーダ)

450円(税込)

もも酒

(ロック・水割・ソーダ)

450円(税込)

あんず酒

(ロック・水割・ソーダ)

450円(税込)

ゆず酒

(ロック・水割・ソーダ)

450円(税込)

酎ハイ

酎ハイ 450円(税込)

緑茶ハイ 450円(税込)

ウーロンハイ 450円(税込)

レモンコークハイ 450円(税込)

梅酒 / コーラ / レモン

ライムソーダハイ 450円(税込)

レモンソーダハイ 450円(税込)

オレンジソーダハイ 450円(税込)



大雪乃蔵

飲み比べセット

旭川の地酒「大雪乃蔵」3種類を飲み比べで
ご堪能頂けるおすすめセットです。

880円
(税込)

純米吟醸 絹雪

絹のごとく透き通った滑らかさ、さりげなく
優雅な香り。道産の酒造好適米「銀風」100%使用。

日本酒度 +2 精米歩合 50%
原料米/北海道産「吟風」
単品 750円 (税込)

本醸造 辛々麗

「さらさらと辛」の麗、大雪乃蔵シリーズの中で
最も辛口。一層冴えたキレのある味わいです。

日本酒度 +9 精米歩合 65%
原料米/北海道産「きらら397」
単品 600円 (税込)

大雪乃蔵 純米

北海道産米にこだわり、飲み口はすっきり冴えた
キレの良さ。爽やかに澄んだあと口をお楽しみ頂けます。

日本酒度 +3 精米歩合 65%
原料米/北海道産「きらら397」
単品 650円 (税込)

お昼だけのお得なセット 權梯楼のランチ

新鮮な魚介類を丁寧に調理。
当店自製のランチメニューです。

海鮮丼蕎麦セット
1,580円(税込)

セットのお蕎麦は魚蕎麦又は
冷蕎麦からお選びください。

ちよい足しミニメニューで
満足度UP!

ミニ
かけそば

ミニ
しりとり

蕎麦のしりとり
ミニサイズのお蕎麦 +200円(税込)

味増汁 100円(税込) | 茶碗蒸し 250円(税込)

ミニサラダ 250円(税込)

クリームぜんざい
きなこのロールケーキ
ハニーワッフル
+各300円(税込)

ご飯おかわり無料

和洋折衷の小さなおばんざいを少しずつ
彩りよく盛り込みました。

おばんざい籠膳
1,380円(税込)

籠膳亭のおばんざい6種・ご飯・味噌汁

サーモン丼蕎麦セット
1,380円(税込)

天丼蕎麦セット 1,080円(税込)

焼き牛丼蕎麦セット 1,680円(税込)

ランチ寿司セット 1,680円(税込)

握り寿司7貫・味噌汁・茶碗蒸し

寿司膳セット 1,880円(税込)

握り寿司5貫・漬物・味噌汁・天婦羅

ステーキ御膳 1,680円(税込)

炭焼牛ステーキ・ご飯・春の物・味噌汁

ひれかつ膳 1,580円(税込)

ひれかつ・ご飯・おばんざい・春の物・味噌汁

お子様プレート 880円(税込)

お子様専用。見守りメニュー。アレルギー対応。
お子様お楽しみメニュー。デザート。

お子様寿司セット 980円(税込)

お子様専用。手巻き寿司・味噌汁・天婦羅

- セットメニュー
お蕎麦とセット
1,500円(税込)
- コーヒー 100円
- ウーロン茶 100円
- 抹茶 100円
- アイスデザート
- オレンジ
- オレンジジュース
- コーラ
- イロシシヤ
- ワンダーヨー



花籠膳

2,280円(税込)

和洋折衷の小さなおばんざいを少しずつ
彩りよく盛り込みました。

籠盛り季節のおばんざい6種
握り寿司5貫



円山御膳

1,980円(税込)

天ぷら・造り・焼き物・小鉢
ご飯・味噌汁・香の物・デザート
コーヒー



どんぶり

全品味噌汁付き



海鮮丼 (特上)

2,200円
(税込)

※写真はイメージです。



サーモンいくら丼

1,980円
(税込)

上天丼

1,350円
(税込)

いくら丼

3,400円
(税込)



蕎麦



※写真はイメージです。



ざるそば	780円(税込)	天婦羅蕎麦	1,380円(税込)
かけそば	780円(税込)	鴨せいり	1,680円(税込)
天ざる	1,380円(税込)	鴨南蛮	1,680円(税込)





寿司膳 松



名物 釧路巻き

- 味噌汁付き 2, 380円 (税込)
- 味付汁付き 1, 280円 (税込)
- 釧路巻きハーフサイズ 2, 280円 (税込)
- 大盛り 280円
- 茶碗蒸し 280円



握り寿司

寿司膳 松

握り寿司8貫・茶碗蒸し・味噌汁

2, 280円 (税込)

寿司膳 竹

握り寿司5貫・巻物1本・茶碗蒸し・味噌汁

1, 780円 (税込)

寿司膳 セット

握り寿司5貫・天ぷら・蕎麦

1, 880円 (税込)

昭和62年。
港町釧路に本店を置くふく亭で産声を上げた名物「釧路巻き」。
刺し盛りを作るときに、どうしても出てしまう半端な刺身の切れ端を太巻きのネタにしてみたのがきっかけ。常連さんから噂が広まり、瞬く間に人気の商品となりました。
刺身の切れ端と言っても、刺し盛りに使用する上等な魚介類であり味も鮮度も良くまた自然の恵みを少しでも無駄にしたくないという寿司職人の思いが詰まった逸品としてお客様に大変喜んでいただいております。今では、切れ端では製造が追い付かず釧路巻き用にネタを仕入れております。ぜひ、ふく亭の技師の味をご賞味ください。

※写真はイメージです。



ひれかつ膳

1,580円(税込)

ひれかつ・おぼんざい
ご飯・味噌汁・香の物



肉料理



鉄板ステーキ膳

1,680円(税込)

牛ステーキ・ご飯
味噌汁・香の物

※インジェクションビーフ試用
※写真はイメージです。



● 松花堂弁当

雪膳 2,980円(税込)

握り寿司5貫・茶碗蒸し
 旬魚のおばんざい・旬菜のおばんざい
 お造り・焼物・天ぷら・煮物・肉物

銀だら西京焼き御膳 2,180円(税込)

銀だら西京焼き・天ぷら・造り・小鉢
 ご飯・味噌汁・香の物



お子様プレート 880円 (税込)

えびフライ・ミニハンバーグ・納豆巻
フライドポテト・サラダ・デザート



● チョイスドリンク ●

- ・ウーロン茶 
- ・緑茶 
- ・アイスティー
- ・オレンジ
- ・オレンジスカッシュ
- ・コーラ
- ・メロンソーダ
- ・ジンジャーエール

お子様寿司セット 980円 (税込)

握り寿司5貫・うどん   ・茶碗蒸し

麺は蕎麦と同じ釜で茹でております。
別茹でをご希望される方はスタッフにお申し付け下さい。

※小学生以下のお子様に限らせていただきます。
※うどんは蕎麦に変更可能です。

*写真はイメージです。

アラカルト

寿司職人が握る本格的な握り寿司、
新鮮な野菜や魚介類を使った単品メニューです。

- 枝豆 480円 (税込)
- 冷奴 500円 (税込)
- 漬物盛合せ 700円 (税込)
- 彩りサラダ 600円 (税込)
- 豆腐サラダ 600円 (税込)
- えびのシーザーサラダ 700円 (税込)



おまかせ 5 貫握り 1,380円 (税込)



本日のお造り

その日仕入れた新鮮な魚介類をご提供いたします。
内容はスタッフまでお声がけ下さい。
3点盛り 1,680円 (税込)
5点盛り 2,780円 (税込)

- 北あかりのポテトフライ 550円 (税込)
- 天ぷら盛合せ 1,280円 (税込)
- 揚げ出し豆腐 650円 (税込)
- カキフライ 1,200円 (税込)
- 鉄板ステーキ 1,480円 (税込)



鱈ほっけ ハーフ 980円 (税込)
1尾 1,780円 (税込)

釧路ザンギ 700円 (税込)
お茶漬 鮭・梅・岩のり 各780円 (税込)



