



匠の味



寿司創業

伊在利

INARI

寿司夕膳 竹 四,二〇〇円

握り寿司七貫・茶碗蒸し・味噌汁

寿司夕膳 松 六,二〇〇円

握り寿司九貫・茶碗蒸し・味噌汁

寿司会席 六,〇〇〇円コース

造り・焼物・温物・揚物・寿司五貫

寿司会席 七,七〇〇円コース

造り・焼物・温物・揚物・寿司七貫



昼献立

海鮮丼 (松)

四, 三〇〇円

茶碗蒸し・味噌汁

寿司膳 (竹)

二, 五〇〇円

握り寿司七貫・茶碗蒸し・味噌汁

寿司膳 (松)

四, 六〇〇円

握り寿司九貫・茶碗蒸し・味噌汁

四, 〇〇〇円 寿司コース

造り・焼物・温物・揚物・寿司五貫

五, 五〇〇円 寿司コース

造り・焼物・温物・揚物・寿司七貫

匠の味



寿司割烹

伊在利

INARI

アラカルト

お好み寿司承ります

匠の味



寿司割烹

伊女利

INARI

刺身盛合わせ (松)

三, 五〇〇円

刺身盛合わせ (竹)

二, 五〇〇円

珍味二点盛り

七五〇円

目抜き西京焼き

一, 〇八〇円

銀鱈西京焼き

一, 三八〇円

天ぷら盛合わせ

一, 二八〇円

いかごろイベ

五八〇円

釧路ざんぎ

六五〇円

蟹味噌

七五〇円

ソフトドリンク

各四〇〇円

烏龍茶・アイス緑茶・アイスコーヒー・アイスティー

オレンジ・オレンジスカッシュ・ペプシコーラ

メロンソーダ・ジンジャーエール

バナラアイス

三五〇円

季節のシャーベット

三五〇円

伊女利御膳

二, 九八〇円

六名様より

一〇,〇〇〇円〜

料理七品 貸し切りプラン スタッフにご相談下さい。

ビール

生ビール 中 630円(税込) 瓶ビール 小瓶 630円(税込)
 小 530円(税込) ノンアルコール 530円(税込)
 ビール

SORACHI 1984



伝説のホップ
SORACHI
 1984

缶 650円(税込)

1984年にサッポロビールが開発し今や
 全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。

ウィスキー

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 500円(税込)

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 2,500円(税込)
 一刻者(芋) 3,500円(税込)
 薩摩美人(芋) 3,500円(税込)
 いいちこ(麦) 3,000円(税込)
 知心剣(麦) 3,500円(税込)



ワイン

ワインお持ち込み頂けます。1本につき2,000円(税込)



グラスワイン (赤・白) 550円(税込)



フルボトル

ラブレ・ロワ・シャルドネ 白 (辛口)

爽やかでキレの良い口あたり。
 フレッシュで飲みやすいワインです。

3,200円(税込)

シャブリ 白 (辛口)

スタッフへお尋ねください。



マルケス・デ・リスカル 赤 (フルボディ)

柔らかい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)



マーガレット・リバーシラーズ 赤 (ミディアムボディ)

スパイシーさ、バニラオーク香が混ざった芳香が楽しめる
 まろやかで贅沢な飲み心地。

6,300円(税込)

Sushi Wasyoku

INARI



ハーフボトル

ラブレ・ロワ・シャルドネ 白 (辛口)

ライムを思わせるようなアロマと爽やかでキレの良い
 口あたりのワインです。

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。
 雑味が無くとてもすっきりしたワインです。

2,100円(税込)

日本酒

日本酒(燗・冷)..... 18 450円(税込)
 28 850円(税込)

北海道の地酒

旭川 大雪乃蔵 純米 19 650円(税込)
 北海道の足なる大地の元に生まれた味わいは、ふくよかであやうか。

旭川 大雪乃蔵 本醸造 辛々麗 19 600円(税込)
 北海道限定。糯米含有65%まで醸して仕上げた辛口本醸造。

旭川 大雪乃蔵 純米吟醸 絹雪 13 750円(税込)
 絹のごとく透き通った清らかさ、さり気なく上品で優雅な香り。

旭川 男山 佳撰 11 600円(税込)
 飲み口は瑞穂な爽やかさ、冷める御酒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 10 850円(税込)
 特別純米「北のろまん」
 酒造好適米「世屋」を原料としたスッキリ軽快な超辛口。

当店の

イチオシ

釧路 福司 純米酒..... 19 700円(税込)
 大正8年創業釧路唯一の酒蔵である福司酒造の純米酒は、酒造好適米の「吟風」を使用し芳醇で喉ごしすっきりした味わいで北海道産材に合わせやすい銘酒のひとつです。

根室 北の勝 鳳凰..... 12 600円(税込)
 北の勝は、日本の最東端の酒蔵。産米第2産商店で作られる清酒です。飲み口は瑞穂な辛口。飲み疲れせず。
 道東を誇る名酒で、全国から注文が殺到する大人気の酒。



新潟の銘酒

新潟 菊水の辛口 17 700円(税込)
 すっきりと澄わたる辛さは、飲みこたえのある旨味を立ち上げさせます。

新潟 メ張鶴 月 14 750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 14 850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 14 1,200円(税込)
 フルーティで華やかな香り、甘味と酸味が調和した上品な味わいが特徴。

新潟 越乃寒梅 別撰 17 900円(税込)
 軽快ですっきりとした味わい。瑞穂な辛口の吟醸酒。

新潟 越後桜 大吟醸 14 750円(税込)
 山田錦3割使用。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 14 950円(税込)
 瑞穂な口当たりで、深い味わいに絡む上品な香りにまさに絶品。

全国の銘酒

京都 京燈 大吟醸 匠 12 750円(税込)
 料理との相性が良い食中酒。冷から常盤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 16 950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。

福井 黒龍 純吟 純米吟醸 14 990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 14 1,300円(税込)
 合わせる料理を選ばない、飲みやすい純米酒。



日本酒飲み比べセット

旭川地酒『大雪乃蔵』3種 890円(税込)
 純米
 本醸造 辛々麗
 純米吟醸 絹雪



全国の銘酒3種..... 1,090円(税込)

メニュー内のお好きな日本酒を3種類お選びください。

※久保田純米、九頭龍純米は燗。

