

お品書き



突き出し 四八〇円
全ての価格表記は税込みになります

飲

【お飲み物】 Drink Menu

【ビール】

キリン一番搾り(中)	六四〇円
キリン一番搾り(小)	四八〇円
瓶ビール(アサヒスーパードライ)	七八〇円
シャンディーガフ	六四〇円
ノンアルコールドビール	四八〇円

【ハイボール】

陸ハイボール	六〇〇円
コークハイ	六五〇円
ジンジャーハイ	六五〇円
山椒ハイボール	六五〇円
シングルモルト富士ハイボール	八八〇円
山崎12年	一九八〇円

【日本酒】

呉春(二合 常温・燗)	六八〇円
扶桑鶴(二合 常温・燗)	一、〇〇〇円
地酒(冷酒)	別紙メニュー

「サワー・果実酒・ジン」

生レモンサワー		五〇〇円
巨峰サワー		四五〇円
カルピスサワー		四五〇円
天野酒 梅酒		五八〇円
あらごしモモ酒		五八〇円
八つ星和柑橘 クラフトジン		六〇〇円
【八つ星割り方】ジンジャー割り・コーラ割り+30円		

「泡とワイン」

グラスワイン（白・赤）		六〇〇円〜
-------------	-------	-------

【泡】バルディビエソリミティッドブリュット…三、二〇〇円

【産地】チリ 【品種】シャルドネ、ピノ・ノワール

【白】レ・ペピットブラン ……三、二〇〇円

【産地】フランス 【品種】ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ

【赤】モンタレル・カベルネソーヴィニヨン…三、二〇〇円

【産地】フランス 【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン

【泡】日本のあわ 甲州&シャルドネ…四、四〇〇円

【産地】甲州 【品種】甲州、シャルドネ、他

【白】コンセイユ・ゲヴェルツトラミネール…四、四〇〇円

【産地】フランス 【品種】ゲヴェルツトラミネール

【赤】ドメーヌ・ドールージュ ……四、四〇〇円

【産地】フランス 【品種】メルロー、シラー

【泡】ブラン・ド・ノワールブリュット ……一〇、〇〇〇円

【シャンパン】 【産地】フランス 【品種】ピノ・ノワール

【焼酎】

【割り方】ロック・水割り・ソーダ割り
※ウーロン茶・緑茶・ジャスミン茶割りは＋５０円

駒(麦)

五五〇円

胡座(麦)

五五〇円

富乃宝山(芋)

五五〇円

桐野(芋)

五五〇円

チルグリーン(麦)

五五〇円

爽やかで豊かなシトラスの香り、爽快でキレの良い味わい

ダイヤメ(芋)

五五〇円

ライチのような華やかな香り、甘くまろやかな味わいが特長

カルダモンTAKE7(スパイス)

五五〇円

上品なスパイスの香りが広がり、甘くなくドライな味わい

【ノンアルコール】

果実の王様

五〇〇円

ミックスジュース×マンゴー×ウォーター

侍ブルー

五〇〇円

ハワイアンブルー×柚子×ソーダ

ぶどう畑

五〇〇円

巨峰×カルピス×ソーダ

古代米甘酒豆乳

六〇〇円

古代米甘酒×豆乳

【ソフトドリンク】

炭酸水

二八〇円

ウーロン茶／緑茶／ジャスミン茶

コーラ／ジンジャーエール

巨峰スカッシュ／レモンスカッシュ

カルピス(ウォーター・ソーダ)

各四二〇円

魚

【海鮮・造り】

Seafood and sashimi

活きの良いお魚のお造りをご賞味ください



お造り五種盛り (お魚は日替わりになります)



海鮮ユッケ (お魚は日替わりになります)

お造り五種盛り

..... 一人前 一、六八〇円

本日の薫焼き

..... 八八〇円

海鮮ユッケ

..... 一、二〇〇円

雲丹

..... 三、五〇〇円

本鮪

..... 一、二〇〇円

梅真鯛

..... 九八〇円

水タコ

..... 八八〇円

季節のお造りは、別紙メニューをご覧ください。



炉

【炉端焼き】

Robata Yaki

名物の炉端焼き厳選素材を美味しく焼きます

北海道直送!!

根ホッケ開き 一六八〇円／ハーフ八五〇円

トロ鯖塩焼き 一九八〇円／ハーフ一、〇〇〇円

大帆立バター 一、四〇〇円

大海老塩焼 一、二〇〇円

鰯西京焼 九八〇円

大トロ鰯 九八〇円

ヒオウギ貝 雲丹のせ 六八〇円

炙り明太子 六八〇円

鮭ハラス 六八〇円

トリユフ香るじゃがバター 六八〇円

どんこ椎茸 五二〇円

万願寺唐辛子 四八〇円

茄子田楽 四八〇円

玉ねぎ 四八〇円

山芋 四八〇円

厚揚げ 四八〇円

エリンギ 四八〇円



鳥

【炭火焼き鳥】 Yakitori

炭薫るジューシーな国産炭火焼き鳥



ねぎま……………二五〇円 せせり……………二四〇円

手羽先……………二五〇円 きも……………二二〇円

月見つくね……………二五〇円 ハツ……………二二〇円

つくね……………二四〇円 鶏皮……………二〇〇円

菜

【さらだ】 Slada

さっぱりお口直しに新鮮野菜のサラダをどうぞ

海鮮サラダ……………九八〇円

鮭どばシーザーサラダ

温玉乗せ……………八八〇円

グリーンサラダ

玉葱ドレッシング……………七八〇円

冷やしトマト……………四八〇円



海鮮サラダ(お魚は日替わりになります)

逸

【肴の逸品】

Side dish for Sake

お酒のアテにもピッタリな逸品

肴五種盛

..... 一、二〇〇円

鮭の石狩漬け

..... 五八〇円

かに味噌

..... 五八〇円

鶏のトロレバー

..... 五八〇円

鮭とばチップ炙り

..... 五八〇円

数の子わかめと山芋

..... 四八〇円

えんがわツンツン漬け

..... 四八〇円

菜の花とニシン酢漬け

..... 三八〇円

揚

【揚げ物】

Deep-fried food

アツアツな揚げ物。炭塩がアクセントの一品

本日のかき揚げ(1個)..... 七八〇円

水タコ天ぷら..... 六八〇円

若鶏の発酵唐揚げ..... 六八〇円

フライドポテト..... 五八〇円



本日のかき揚げ (季節により替わります)



【ご飯と甘味】

Rice dish & Dessert

海鮮もたっぷりのご飯物やデザート



箱盛り 雲丹丼

箱盛りの雲丹を
贅沢に乗せました。

九、八〇〇円

雲丹イクラ丼



六、八〇〇円

海鮮丼



ウニのせ
一、八五〇円 十一、〇〇〇円

焼鳥丼



八八〇円

季節の炊き込みご飯

..... (1合) 九八〇円 (2合) 一五八〇円

20分〜30分程お時間をいただきます。お早めにご注文ください。

炊き立て土鍋銀シャリ

..... (1合) 六八〇円 (2合) 九八〇円

20分〜30分程お時間をいただきます。お早めにご注文ください。

こだわり卵の卵かけご飯

..... 五〇〇円

焼おにぎり (1個)

..... 三八〇円

白ご飯

..... 三〇〇円

大源味噌の味噌汁

..... 二〇〇円

【甘味】

焼き立てみたらし団子

..... 四八〇円

豆乳プリン黒蜜かけ

..... 四八〇円

最中アイス

..... 四八〇円

箱盛り
雲丹井
箱盛りの雲丹を
贅沢に乗せました。

9,800円(税込)

贅沢な丼物



コレぞ、海の宝石箱! 新鮮な海鮮を堪能

雲丹イクラ丼

6,800円(税込)

海鮮丼

1,850円(税込)

ウニ入り
+1,000円

お昼の 定食



七囲炉定食 2,100円(税込)

【内容】 本日の焼き魚、本日のお造り、発酵唐揚げ、
小鉢、白米(お漬物付き)、お味噌汁

ご飯大盛り **無料**

ご飯おかわり **150円**



トロ鯖定食 1,500円(税込)

【内容】 トロ鯖、小鉢、
白米(お漬物付き)、お味噌汁

お造り付き +480円



ホッケ定食 1,500円(税込)

【内容】 ホッケ、小鉢、
白米(お漬物付き)、お味噌汁

お造り付き +480円



お造り定食 2,300円(税込)

【内容】 本日のお造り、小鉢、
白米(お漬物付き)、お味噌汁

ウニ付き +1,000円



唐揚げ定食 1,200円(税込)

【内容】 発酵唐揚げ、小鉢、
白米(お漬物付き)、お味噌汁

お造り付き +480円

❶ 食物アレルギーについて

食品アレルギーがご心配なお客様は、特定原材料の使用内容について係員におたずね下さい。
特定原材料：小麦・そば・乳・卵・落花生・えび・かに・くるみ