

カネマル
北海道産食材

From
Hokkaido
Menu



北海道
真ほっけ焼き
Grilled Atka Mackerel
烤花鲷魚一夜干
¥1,780



北海道
[北海道産]
牛ロースステーキ
Beef Steak (Full Size)
牛排
200g ¥6,600



おすすめ
の
一品
北海道
[北海道産] ザンギ(鶏の唐揚げ)
Hokkaido-Style Deep-Fried Chicken
北海道炸鸡
¥880



北海道
氷下魚(こまい)焼き ¥980
Grilled Saffron Cod 烤冰下魚



北海道
じゃがバター ¥480
Steamed Potato with Butter 奶油馬鈴薯



北海道
中札内産 えだまめ ¥480
Green Soybean 毛豆

北海道
ライス Rice 米飯 ¥350
当店のお米は道産米を使用しております

■本日のおすすめメニューもご覧ください。

※写真はイメージです。

カネマル
北海道産食材

From
Hokkaido
Menu

■ご一緒にいかがですか?
ライス Rice 米飯
¥350



北海道産牛肉使用
[北海道産] 牛鍋 醤油味
Beef Hot Pot (Soy Sauce Base, Serves 2)
醤油牛肉鍋(2人份)
2人前 ¥7,000

◎追加は「一人前」¥3500 です
3500yen for each additional serving
每追加一人份 3500 円



北海道
ホッキ貝焼き
Salty Grilled Sakhalin Surf Clam
鹽烤北寄貝
¥1,380



北海道
[北海道産] 牛ロースちゃんちゃん焼き

Beef Chanchan-Yaki (Serves 2)
牛肉鑊鑊燒(2人份)

2人前 ¥7,000



北海道
[北海道産] 豚のちゃんちゃん焼き

Pork Chanchan-Yaki(Serves 2)
豬肉鑊鑊燒(2人份)

2人前 ¥5,000

※写真はイメージです。

カネマル
海鮮
Sashimi
海鮮



ほたて貝刺 **¥1,480**
Scallop Sashimi 扇貝刺身



たこ刺 **¥980**
Octopus Sashimi 章魚刺身



いか刺 **¥1,280**
Squid Sashimi 魷魚刺身



しめさば刺 **¥980**
Vinegar Mackerel Sashimi 醋漬鯖魚刺身

北海道産山わさび **¥300**
Horseradish 山芥末



※写真はイメージです。

カネマル
海鮮
Sashimi
海鮮



刺身5点盛合せ **¥2,980**
Sashimi Platter(5 Kinds of Sashimi) 綜合生魚片(5種)



サーモン刺 **¥1,180**
Salmon Sashimi 鮭魚刺身



おすすめの一品 **本まぐろ刺** **¥1,380**
Bluefin Tuna Sashimi 黑鮪魚刺身



甘えび刺 **¥1,580**
Sweet Shrimp Sashimi 甜蝦刺身



■本日のおすすめメニューも
ご覧ください。

ライス Rice 米飯 **¥350**
当店のお米は道産米を使用しております

北海道産山わさび **¥300**
Horseradish 山芥末

※写真はイメージです。

カネマル

鍋もん

Hot Pot
火鍋



おすすめ
の
一品



北海道産牛肉使用

[北海道産] 牛鍋 醤油味

Beef Hot Pot (Soy Sauce Base, Serves 2)
醤油牛肉鍋 (2 人份)

2人前 ¥7,000

◎追加は [一人前] ¥3500 です

3500yen for each additional serving
毎追加一人份 3500 円



北海道産鶏肉使用

水炊き

2人前 ¥5,000

Mizutaki Chicken Hot Pot (Serves 2)
水炊き鶏肉鍋

◎追加は [一人前] ¥2500 です
2500yen for each additional serving
毎追加一人份 2500 円



海鮮塩寄せ鍋

2人前 ¥6,000

Seafood Hot Pot (Salt Base, Serves 2)
綜合海鮮鍋 (2 人份)

◎追加は [一人前] ¥3000 です
3000yen for each additional serving
毎追加一人份 3000 円



北海道産

塩豚鍋

2人前 ¥5,000

Pork Hot Pot (Salt Base, Serves 2)
鹽味豬肉鍋 (2 人份)

◎追加は [一人前] ¥2500 です
2500yen for each additional serving
毎追加一人份 2500 円



北海道産

十勝和牛鍋

2人前 ¥14,800

Tokachi Wagyu Hot Pot
十勝和牛火鍋

◎追加は [一人前] ¥7400 です
7400yen for each additional serving
毎追加一人份 7400 円



おすすめ
の
一品

北海道郷土料理

石狩鍋

Ishikari Hot Pot (Miso Base, Server 2)
石狩鍋 (2 人份)

2人前 ¥5,500

◎追加は [一人前] ¥2750 です

2750yen for each additional serving
毎追加一人份 2750 円

追加野菜

¥1,000

Additional Vegetables 追加野菜

追加スープ

¥400

Additional Soup 追加高湯

メニュー
に
どうぞ

鍋をご注文の方限定
for costumers who order hot pot
點鍋類的客人限定

雑炊セット

1人前 ¥500

[・ご飯・卵・万能ねぎ・きざみのり]

Porridge Set
(with Rice, Raw Egg, Green Onion, Nori)
雜炊組合 (含米飯、生蛋、蔥、海苔絲)

メのうどん

1人前 ¥440

Additional Udon 追加烏龍麵

メのラーメン

1人前 ¥440

Additional Ramen 追加拉麵

※写真はイメージです。

カネマル

ちゃん ちゃん 焼

Chanchan
Yaki
銷銷燒



北海道郷土料理

鮭のちゃんちゃん焼

Salmon Chanchan-Yaki (Serves 2)
鮭魚銷銷燒 (2 人份)

2人前 ¥5,000



おすすめ
の
一品

ジンギスカンのちゃんちゃん焼

Lamb Chanchan-Yaki (Serves 2)
羊肉銷銷燒 (2 人份)

2人前 ¥5,500



北海道産

十勝和牛ちゃんちゃん焼

Tokachi Wagyu Chanchan Yaki
十勝和牛銷銷燒

2人前 ¥14,800



[北海道産] 豚のちゃんちゃん焼

Pork Chanchan-Yaki (Serves 2)
豬肉銷銷燒 (2 人份)

2人前 ¥5,000



[北海道産] 牛ロースちゃんちゃん焼

Beef Chanchan-Yaki (Serves 2)
牛肉銷銷燒 (2 人份)

2人前 ¥7,000

※写真はイメージです。

北海道の恵み

特選
素材

Steak
牛排



【北海道産】
牛ロースステーキ

Beef Steak (Full Size) 牛排

200g ¥6,600



【北海道産】
牛ロースステーキ ハーフ

Beef Steak (Half Size) 牛排 (1/2 份)

100g ¥3,600



北海道産山わさび
Horseradish 山芥末

¥300



ライス Rice 米飯
当店のお米は道産米を使用しております

¥350

From
Hokkaido
Menu



■雄大な大地で育まれた「北海道産」の食材

『北海道産の食べ物はおいしい!』そんなイメージを持っている方が多いと思います。
冬は厳しい寒さで知られている北海道ですが、夏は30度を超える事もあり、特に北海道は昼夜の寒暖差が激しく昼夜の気温の差が激しいほど野菜の糖度は高まると言われています。
また、北国の魚が旨いのは、冷たい海で育つので脂がのっているからだと言われています。

※写真はイメージです。

カネマル

サラダ

Salad
沙拉

海鮮サラダ

Seafood Salad
海鮮沙拉

¥1,680

おすすめ
の
一品



シーザーサラダ ¥1,080
Caesar Salad 凱撒沙拉



豆腐サラダ ¥980
Tofu Salad 豆腐沙拉

オニオンサラダ

Onion Salad
洋葱沙拉

¥820



大根サラダ ¥980
Radish Salad 蘿蔔沙拉



野菜サラダ ¥820

Vegetables Salad
(Japanese Style Sauce OR Sesame Sauce)

野菜沙拉(和風醬 or 芝麻醬)

ドレッシング

和風 or ごま からお選びください



温

野菜の
せいろ蒸し ¥820

Steamed Vegetables 蔬菜蒸籠

※写真はイメージです。



おすすめ
の
一品

ラーメンサラダ ¥1,280
Ramen Salad 拉麵沙拉

少し甘めの
ごまドレッシングが
ラーメンと良く合います。

カネマル
めしもん
Rice
飯類

新鮮な魚介を一つの丼に
おすめの旬の魚介を
盛り合わせています。

おすすめ
の
一品

海鮮丼 ¥4,500

Sashimi Rice Bowl 海鮮丼

●味噌汁付き
with Miso Soup 附一碗味噌湯



おすすめ
の
一品

本まぐろ鉄火丼 ¥3,000

Bluefin Tuna Sashimi Rice Bowl 黒鯖魚丼

●味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯



サーモン丼 ¥2,500

Salmon Rice Bowl 鮭魚丼

●味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯



サーモン本まぐろ鉄火丼 ¥2,800

Salmon and Bluefin Tuna Sashimi
Rice Bowl
鮭魚黒鯖魚丼

Half &
Half

●味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯



かにめし ¥2,600

Crab Rice Bowl 蟹肉(熟)丼

●味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯



おにぎり(鮭) ¥460

Rice Ball (Salmon)
御飯糰(鮭魚)

おにぎり(梅) ¥440

Rice Ball (Plum)
御飯糰(梅子)



■ライス Rice 米飯 ¥350

◎当店のお米は道産米を
使用しております

※写真はイメージです。



鮭の
あら汁
Salmon Miso
Soup
鮭魚味噌湯
¥350

味噌汁
Miso Soup
味噌湯
¥200

カネマル
めしもん
Rice
飯類

おすすめ
の
一品

おすすめは、
飯物で人気のいくら丼

いくら丼
¥6,000

Salmon Roe Rice Bowl
鮭魚卵丼

いくら丼(茶碗)
¥3,500

Salmon Roe Rice Bowl (S)
鮭魚卵丼(小)

●味噌汁付き
with Miso Soup 附一碗味噌湯



がり追加 ¥100
100yen for ginger 薑片

北海道産山わさび
Horseradish 山芥末 ¥300

■当店のお米は道産米を
使用しております
We use Hokkaido rice only
本店使用北海道産米

Half &
Half

いくら本まぐろ鉄火丼
¥4,200

Salmon Roe and Bluefin Tuna
Sashimi Rice Bowl
鮭魚卵黒鯖魚刺身丼

●味噌汁付き
with Miso Soup 附一碗味噌湯



Half &
Half

いくらサーモン丼
¥4,000

Salmon and Salmon Roe
Rice Bowl
鮭魚親子丼

●味噌汁付き
with Miso Soup 附一碗味噌湯



Half &
Half

かにめしいくら丼
¥3,800

Salmon Roe and Crab Rice Bowl
鮭魚卵蟹肉(熟)丼

●味噌汁付き
with Miso Soup 附一碗味噌湯



おすすめ
の
一品

豚丼 ¥1,880

Pork Rice Bowl 猪肉丼

●味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯

おすすめ
の
一品

かに雑炊

Rice Porridge with Crab
蟹肉雑炊

¥1,100



お茶漬け(梅)
Rice with Broth (Plum) 茶泡飯(梅子)

お茶漬け(鮭) ¥680
Rice with Broth (Salmon)
茶泡飯(鮭魚)

お茶漬け(梅) ¥660
Rice with Broth (Plum)
茶泡飯(梅子)

※写真はイメージです。

カネマル
可
焼
き
も
ん

Roast &
Grilled
焼 烤



おすすめ
の
一品

エビ塩焼き 3本
Salty Grilled Red Shrimp
鹽烤紅蝦
¥1,280



ホッキ貝焼き ¥1,380
Salty Grilled Sakhalin Surf Clam 鹽烤北寄貝



鮭ハラス焼き ¥980
Salty Grilled Salmon Belly 鹽烤鮭魚肚



焼きニシン ¥880
Grilled Herring 烤鰯魚

北海道

北海道産で味にコクがあるといわれています。



おすすめ
の
一品

真ほっけ焼き ¥1,780
Grilled Atka Mackerel 烤花鰻魚一夜干

※写真はイメージです。

北海道産山わさび Horseradish 山芥末 ¥300

焼きものは多少焼き時間を頂いております。
入荷状況等により一部広告等と価格が違う場合がございます。

カネマル
可
焼
き
も
ん

Roast &
Grilled
焼 烤



せせり鉄板焼き
Chicken Neck Teppanyaki
鐵板雞頸肉
¥1,280



豚焼 ¥1,580
Pan-Fry Pork 豬肉燒



おすすめ
の
一品

北海道郷土料理

後藤商店秘伝!!

ラムジンギスカン 90g ¥1,380
Pan-Fry Mongolia Lamb 炒成吉思汗羊肉



鮭とキノコのチーズ焼き ¥1,280
Gratin Salmon and Mushrooms 焗烤鮭魚綜合菇
たっぷりの鮭とキノコをチーズでこんがり焼き上げました



氷下魚(こまい)焼き ¥980
Grilled Saffron Cod 烤冰下魚

厳冬期に氷を割って漁獲したことからコマイと呼ばれタラ類に属します
※写真はイメージです。

カネマル
揚げもん・逸品

Fried Food &
Excellent Dish
炸物 & 逸品料理



おすすめ
の一品

【北海道産】
ザンギ(鶏の唐揚げ)
Hokkaido-Style Deep-Fried
Chicken
北海道炸雞 ¥880



フライドポテト
French Fries
薯條 ¥480



オニオンリング ¥680
Deep-Fried Onion Rings 炸洋葱圈



かに出し巻玉子
Japanese-Style Rolled
Omelet with Crab
蟹肉玉子焼 ¥1,280



ホタテしゅうまい ¥1,200
Fish Meat Dumpling with Scallop 扇貝燒賣



きのこ天ぷら ¥880
Mushrooms Tempura 綜合菇天婦羅
5種類のキノコ天ぷらの盛合せです。
※写真はイメージです。



出し巻き玉子 ¥780
Japanese-Style Rolled Omelet
玉子焼

カネマル
揚げもん・逸品

Fried Food &
Excellent Dish
炸物 & 逸品料理



おすすめ
の一品

手羽先唐揚げ
Deep-Fried Chicken Wings
炸雞翅 ¥1,200



ナンコツ唐揚げ ¥680
Deep-Fried Chicken Gistle 炸雞軟骨



とりかわ唐揚げ ¥780
Deep-Fried Chicken Skin 炸雞皮



イカゲン唐揚げ ¥780
Deep-Fried Squid Arms 炸魷魚腳



たこ唐揚げ ¥780
Deep-Fried Octopus 炸章魚



クリームコロッケ ¥880
Cream Croquette 奶油可樂餅



チーズフライ ¥780
Deep-Fried Camembert Cheese 炸卡門貝爾起司



甘えび唐揚げ ¥780
Deep-Fried Sweet Shrimp 炸甜蝦

※写真はイメージです。

カネマル 肴

Appetizers
單品



おすすめ
の
一品

つぶ貝の
ガーリックバター炒め

Whelk with Garlic Butter
蒜味奶油炒海螺

¥1,380



中札内 えだまめ ¥480

Green Soybean 毛豆



もずく酢 ¥480

Vinegar Seaweed 醋拌水雲藻



じゃがバター ¥480

Steamed Potato with Butter 奶油馬鈴薯



ソーセージ盛合せ

Sausage Platter 綜合香腸拼盤

¥1,480



おすすめ
の
一品

豆腐と山わさび ¥480

Tofu with Horseradish 山芥末涼拌豆腐



コーンバター ¥480

Corn with Butter 奶油玉米粒



タコ酢味噌和え ¥580

Vinegar Miso Octopus 章魚拌醋味噌

おすすめ
の
一品

新得町十勝漬本舗より



漬物盛合せ ¥690

Pickled Vegetable Platter
綜合醬菜拼盤



1 いか塩辛



1 いか塩辛

Salted Squid Guts 醃漬魷魚

¥480

¥480

2 たこわさび

Wasabi Flavored Octopus 芥末章魚

¥480

3 函館松前漬け

Dried Squid and Seaweed Marinated with Soy Sauce
函館松前漬

※写真はイメージです。

カネマル そば・うどん

Soba・Udon

新得田舎蕎麥麵
新得烏龍麵



2 ざるそば



1 かけそば



3 かけうどん



〈新得田舎そば〉

Soba 新得田舎蕎麥麵

1 かけそば **HOT** ¥980

Hot Buckwheat Noodles 蕎麥麵(熱)

2 ざるそば **COLD** ¥980

Cold Buckwheat Noodles 竹篩蕎麥麵(冷)



ご一緒にいかがですか?

北海道産山わさび

¥300

Horseradish 山芥末



〈北海道産うどん〉

Udon 烏龍麵

3 かけうどん **HOT** ¥980

Hot Udon Noodles 烏龍麵(熱)

4 ざるうどん **COLD** ¥980

Cold Udon Noodles 竹篩烏龍麵(冷)

■そば・うどんは、調理にお時間を頂いております。
Udon and buckwheat noodles may need longer
cooking time
蕎麥麵、烏龍麵的烹煮時間會比較久一點

カネマル デザート

Dessert
甜點



おすすめ
の
一品

2 わらび餅と抹茶アイス

4 バニラアイス ¥380

Vanilla Ice Cream 香草冰淇淋

5 抹茶アイス ¥380

Green Tea Ice Cream 抹茶冰淇淋

6 ゆずシャーベット ¥380

Pomelo Sherbet 柚子雪酪

7 黒ゴマアイス ¥380

Black Sesame Ice Cream 黑芝麻冰淇淋

6 ゆずシャーベット

1 和風パンケーキ ¥1,280

Japanese-Style Pancake 和風鬆餅

2 わらび餅と抹茶アイス ¥980

Warabimochi with Green Tea Ice Cream
蕨餅佐抹茶冰淇淋

3 わらび餅 ¥480

Warabimochi 蕨餅



1 和風パンケーキ



3 わらび餅



7 黒ゴマアイス

※写真はイメージです。

カネマル

コース

Course
Menus
套餐

鍋
+
料理6品

みんなであたためたい鍋を囲む、
おすすめのコースです。

北海道郷土料理



石狩鍋 2人前 ¥11,500~
Ishikari Hot Pot Course 2 persons portion~
石狩鍋套餐 2人份起~

1名様追加ごと + ¥5750
one person fee 毎追加一人費用



海鮮塩寄せ鍋 2人前 ¥12,000~
Seafood Hot Pot Course 2 persons portion~
綜合海鮮鍋套餐 2人份起~

1名様追加ごと + ¥6000
one person fee 毎追加一人費用



塩豚鍋 2人前 ¥11,000~
Pork Hot Pot Course 2 persons portion~
鹽味豬肉鍋套餐 2人份起~

1名様追加ごと + ¥5500
one person fee 毎追加一人費用



北海道産 **牛鍋** 2人前 ¥12,800~
Beef Hot Pot Course 2 persons portion~
醬油牛肉鍋套餐 2人份起~

1名様追加ごと + ¥6400
one person fee 毎追加一人費用



水炊き 2人前 ¥11,000~
Mizutaki Hot Pot 2 persons portion~
水瀧 2人份起~

1名様追加ごと + ¥5500
one person fee 毎追加一人費用



十勝和牛鍋 2人前 ¥19,800~
Tokachi Wagyu Hot Pot 2 persons portion~
十勝和牛火鍋套餐 2人份起~

1名様追加ごと + ¥9900
one person fee 毎追加一人費用

上記メニューより好きな鍋のコースをお選びください。

Please choose one hot pot course from above. 以上主餐任選其一

下記メニューはコース料理にお付き致します

Below are the side dishes included in the course. 以下 餐點皆包含在套餐內

■サラダ

Salad
沙拉

■じゃがバターと塩辛

Steamed Potato with Butter
Salted Squid Guts
奶油馬鈴薯 醃漬烏賊

■刺身

Plate of Assorted Sashimi
生魚片

■ほたてしゅうまい

Scallop and Meat Dumpling
扇貝燒賣

■かにめし

Crab Bowl
蟹肉(熟)飯

■デザート

Dessert
甜點

※写真はイメージです。

カネマル

コース

Course
Menus
套餐

ちゃんちゃん
焼き
+
料理7品

郷土料理のちゃんちゃん焼きを囲む、
人気のコースです。

北海道郷土料理



鮭のちゃんちゃん焼き
Salmon Chanchan-Yaki Course
鮭魚鰯鰯燒套餐

2人前 ¥11,200~
2 persons portion~ 2人份起~



ジンギスカンのちゃんちゃん焼き
Lamb Chanchan-Yaki Course
羊肉鰯鰯燒套餐

2人前 ¥11,500~
2 persons portion~ 2人份起~



豚のちゃんちゃん焼き
Pork Chanchan-Yaki Course
豬肉鰯鰯燒套餐

2人前 ¥11,200~
2 persons portion~ 2人份起~



北海道産 **牛ロースちゃんちゃん焼き**
Beef Chanchan-Yaki Course
牛肉鰯鰯燒套餐

2人前 ¥12,800~
2 persons portion~ 2人份起~



十勝和牛ちゃんちゃん焼きコース
Tokachi Wagyu Chanchan Yaki
十勝和牛鰯鰯燒套餐

2人前 ¥19,800~
2 persons portion~ 2人份起~

上記メニューより好きなちゃんちゃん焼きコースをお選びください。

Please choose one teppanyaki course from above. 以上主餐任選其一

下記メニューはコース料理にお付き致します

Below are the side dishes included in the course. 以下 餐點皆包含在套餐內

■サラダ

Salad 沙拉

■じゃがバターと塩辛

Steamed Potato with Butter
Salted Squid Guts
奶油馬鈴薯 醃漬烏賊

■刺身

Plate of Assorted Sashimi 生魚片

■ほたてしゅうまい

Scallop and Meat Dumpling 扇貝燒賣

■かにめし

Crab Bowl 蟹肉(熟)飯

■鮭のあら汁

Salmon Miso Soup 鮭魚味噌湯

■デザート

Dessert 甜點

※写真はイメージです。