

カネマル
北海道産食材

From Hokkaido Menu



北海道産
真ほっけ焼き
Grilled Atka Mackerel
烤花鱈魚一夜干
¥1,780



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



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



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



北海道産
中札内産 えだまめ
Green Soybean 毛豆
¥480

北海道産
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



北海道産牛肉使用
北海道産
[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

■ご一緒にいかがですか?
ライス Rice 米飯
¥350



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



北海道産
[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



北海道産
[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



刺身7品に珍味3品がついた盛合せです。
3~4名様どうぞ!
serves 3 to 4 persons 約3-4人份

7品盛り 約3~4名様分

刺身北海盛合せ

Sashimi Platter
(7 Kinds of Sashimi and 3 Kinds of Pickles)
綜合刺身船(刺身7種和醃漬物3種)

¥7,480

おすすめ
の
一品



ほたて貝刺

Scallop Sashimi 扇貝刺身

¥1,480



たこ刺

Octopus Sashimi 章魚刺身

¥980



いか刺

Squid Sashimi 魷魚刺身

¥1,280



しめさば刺

Vinegar Mackerel Sashimi 醋漬鯖魚刺身

¥980



北海道産山わさび
Horseradish 山芥末

¥300



おすすめ
の
一品

ぼたんえび刺 [3本]

Botan Shrimp Sashimi
牡丹蝦刺身

¥2,480

※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

Sashimi Platter(5 Kinds of Sashimi) 綜合生魚片(5種)

¥2,980



サーモン刺

Salmon Sashimi 鮭魚刺身

¥1,180



おすすめ
の
一品

本まぐろ刺

Bluefin Tuna Sashimi 黑鮪魚刺身

¥1,380



甘えび刺

Sweet Shrimp Sashimi 甜蝦刺身

¥1,580



北海道

おすすめ
の
一品

活ホッキ貝刺

Sakhalin Surf Clam
活北奇貝刺身

¥1,480

■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
可鍋もん
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



北海道産豚肉使用
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

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
可ちゃん焼き
Chanchan Yaki
銷銷燒



北海道郷土料理
鮭のちゃんちゃん焼き
Salmon Chanchan-Yaki (Serves 2)
鮭魚銷銷燒 (2人份)
2人前 ¥5,000

北海道郷土料理
当店のちゃんちゃん焼きは、4種類からお選びになれます。
野菜たっぷりのみそバター風味の鉄板焼きです。
石狩鍋、ジンギスカンと並ぶ北海道を代表する郷土料理です。



おすすめ
の
一品

ジンギスカンのちゃんちゃん焼き
Lamb Chanchan-Yaki (Serves 2)
羊肉銷銷燒 (2人份)
2人前 ¥5,500



[北海道産] **豚のちゃんちゃん焼き**
Pork Chanchan-Yaki (Serves 2)
豬肉銷銷燒 (2人份)
2人前 ¥5,000



北海道産
十勝和牛ちゃんちゃん焼き
Tokachi Wagyu Chanchan Yaki
十勝和牛銷銷燒
2人前 ¥14,800



[北海道産] **牛ロースちゃんちゃん焼き**
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 ¥300
Horseradish 山芥末



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

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
お
サ
ラ
ダ
Salad
沙拉



おすすめ
の
一
品
海鮮サラダ
Seafood Salad
海鮮沙拉 ¥1,680



シーザーサラダ ¥1,080
Caesar Salad 凱撒沙拉



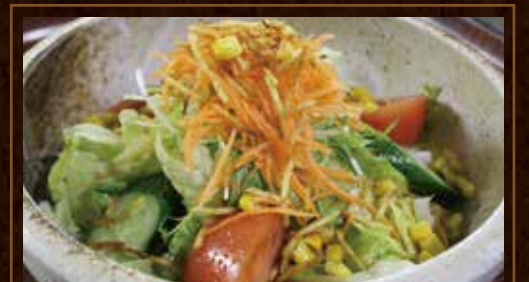
豆腐サラダ ¥980
Tofu Salad 豆腐沙拉



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



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。



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。

カネマル
可めしもん
Rice
飯類

新鮮な魚介を一つの丼におす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

●味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯



Half & Half

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
可めしもん
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



北海道 十勝地方の郷土料理

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(梅)
Rice with Broth (Plum) 茶泡飯(梅子)

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

お茶漬(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 烤鱈魚



北海道産で味にコクがあると
いわれています。

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

おすすめ
の
一品

※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



北海道
豚焼 ¥1,580
Pan-Fry Pork 豬肉燒



北海道郷土料理
おすすめ
の
一品
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



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



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。

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
単品



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



北海道

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 章鱼拌醋味噌

おすすめ
の
一品

新得町十勝漬本舗より

北海道

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 ¥480

Salted Squid Guts 醃漬鱿鱼

2 たこわさび ¥480

Wasabi Flavored Octopus 芥末章鱼

3 函館松前漬け ¥480

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

北海道

〈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

北海道産山わさび

¥300

Horseradish 山芥末

北海道

〈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、烏龍麵の煮煮時間會比較久一點

カネマル デザート

Dessert
甜點



2 わらび餅と抹茶アイス

おすすめ
の
一品

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

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



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

ココロコース

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

北海道



塩豚鍋 2人前 ¥11,000~
Pork Hot Pot Course 2 persons portion~
鹽味猪肉鍋套餐 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

北海道



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



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	■ 刺身 Plate of Assorted Sashimi 生魚片	■ かにめし Crab Bowl 蟹肉(熱)飯
■ ジャガバターと塩辛 Steamed Potato with Butter Salted Squid Guts 奶油馬鈴薯 醃漬烏賊	■ ほたてしゅうまい Scallop and Meat Dumpling 扇貝燒賣	■ デザート Dessert 甜點

※写真はイメージです。

カネマル

ココロコース

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 2人前 ¥11,200~
Salmon Chanchan-Yaki Course 2 persons portion~
鮭魚鱒燒套餐 2人份起~



ジンギスカンのちゃんちゃん焼き 2人前 ¥11,500~
Lamb Chanchan-Yaki Course 2 persons portion~
羊肉鱒燒套餐 2人份起~

北海道



豚のちゃんちゃん焼き 2人前 ¥11,200~
Pork Chanchan-Yaki Course 2 persons portion~
猪肉鱒燒套餐 2人份起~

北海道産



牛ロースちゃんちゃん焼き 2人前 ¥12,800~
Beef Chanchan-Yaki Course 2 persons portion~
牛肉鱒燒套餐 2人份起~

北海道



十勝和牛ちゃんちゃん焼きコース 2人前 ¥19,800~
Tokachi Wagyu Chanchan Yaki 2 persons portion~
十勝和牛鱒燒套餐 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	■ 刺身 Plate of Assorted Sashimi 生魚片	■ 鮭のあら汁 Salmon Miso Soup 鮭魚味噌湯
■ ジャガバターと塩辛 Steamed Potato with Butter Salted Squid Guts 奶油馬鈴薯 醃漬烏賊	■ ほたてしゅうまい Scallop and Meat Dumpling 扇貝燒賣	■ デザート Dessert 甜點
	■ かにめし Crab Bowl 蟹肉(熱)飯	

※写真はイメージです。

SOFT DRINK

ソフトドリンク

SOFT DRINK 無酒精飲料

ALL 各¥480

コカ・コーラ Coke 可樂	カルピス Calpis 可爾必思
ジンジャーエール Ginger ale 薑汁汽水	ウーロン茶 [ICE/HOT] Oolong Tea 烏龍茶
メロンソーダ Melon Soda 哈密瓜蘇打	緑茶 [ICE/HOT] Green Tea 綠茶
カルピスソーダ Calpis Soda 可爾必思蘇打	アップルジュース Apple Juice 蘋果汁
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice 葡萄柚果汁	オレンジジュース Orange Juice 柳橙汁



■夕張メロンソーダ

Yubari Melon Soda
夕張哈密瓜蘇打

¥480

ミネラルウォーター [500ml]

Bottled water 礦泉水

¥350

炭酸水 [500ml]

Bottled carbonated water 氣泡水

¥450

ALCOHOL FREE

ノンアルコール

ALCOHOL FREE 無酒精飲料



ノンアルコール ビールテイスト飲料

ALCOHOL FREE

[サッポロ]プレミアムアルコールフリー

Alcohol-free Beer Sapporo PREMIUM ALCOHOL FREE
札幌無酒精啤酒

[334ml] ¥800

BEER

ビール

BEER 啤酒

北海道限定販売

[サッポロ]クラシック樽生

Draft Beer Sapporo Classic
札幌 Classic 生啤酒

[ジョッキ] Large

¥850

[グラス小] Small

¥550

スッキリとした飲みやすさは、ドイツ古来の醸造法であるホップクワルツ製法(高温短時間仕込製法)から生み出されます。



[サッポロ]プレミアムエビス樽生

Draft Beer Sapporo Premium YEBISU
札幌 YEBISU 生啤酒

[ジョッキ] Large ¥900

[グラス小] Small ¥600

麦芽100%、ドイツ・バイエルン産アロマホップと長期熟成が生み出す円熟の香味。ビールを知る人のビールです。

[アサヒ]スーパードライ樽生

Draft Beer Asahi Super Dry
朝日 Super Dry 生啤酒

[ジョッキ] Large ¥850

[グラス小] Small ¥550

1987年に日本初の「辛口」ビールとしてデビュー以来、世代を超え多くのお客様に支持され続けています。

瓶ビール

[サッポロ]ラガービール

Bottle Beer Sapporo LAGER BEER
札幌 LAGER 啤酒(瓶装啤酒)

[500ml] ¥950

ALCOHOL FREE

ノンアルコールビールテイスト飲料

[サッポロ]プレミアムアルコールフリー

Alcohol-free Beer Sapporo
PREMIUM ALCOHOL FREE
札幌無酒精啤酒

[334ml] ¥800

WHISKY

ウイスキー



WHISKY 威士忌

■竹鶴ピュアモルト TAKETSURU PURE MALT

やわらかく甘い香りとなめらかな口当たり、まるやかな味わいが特長のウイスキーです。

シングル Singl (30ml) ¥1500 ダブル Doubl (60ml) ¥2800

■シングルモルト余市 YOICHI SINGLE MALT

やわらかな樽熟成香と麦芽の甘さ、豊かな果実香の調和。力強いビートの味わいと香ばしさ。穏やかに持続するオークの甘さとスモーキーな余韻が特長です。

シングル Singl (30ml) ¥1500 ダブル Doubl (60ml) ¥2800

HIGHBALL

ハイボール

HIGHBALL 威士忌蘇打

■フリージングハイボール Freezing highball

氷あり 冷涼感を長く実感フリージングハイボールならではの冷たさを長く味わえます。

氷あり ¥850

氷なし 冷たさをダイレクトに実感ウイスキー本来の味わいを氷で薄めることなくそのまま味わえます

氷なし ¥850

BLACK Clear

ブラックニッカ クリア

飲みやすく飲み飽きない、
かろやかな味わい。

飲むほどに際立つ、やわらかな香りとかろやかな味わい。クセのないクリアな飲み心地でどんな飲み方でも楽しめます。



ハイボール ¥780
Highball (Whiskey and soda)
威士忌蘇打

コークハイボール ¥800
Coke Highball
威士忌可樂特調

ゆずハイボール ¥800
Citron Highball
威士忌柚子特調

ジンジャーハイボール ¥800
Ginger ale Highball
威士忌薑汁汽水

SHOUCHU

焼酎 [グラス]



SHOUCHU 焼酒 [杯]

[ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り] On the rock, With water, With soda, With hot water
加冰块、加冰開水、加蘇打、加熱水



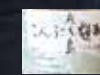
麦焼酎 喜多里
Kitasato Barley shochu ¥700
北海道産本格焼酎 喜多里 麥焼酎 濃いめ
On the strong side.
麦焼酎 25度 [厚沢部町] ¥900

今金町など道南一円に拡大した契約農家で生産される「二条大麦」を使った麦焼酎。



芋焼酎 喜多里
Kitasato Sweet potato shochu ¥700
北海道産本格焼酎 喜多里 薯蕷焼酎 濃いめ
On the strong side.
芋焼酎 25度 [厚沢部町] ¥900

厚沢部町の契約農家で限定生産される『黄金千貫』のみを原料とした、芋焼酎。



こんぶ焼酎
礼文島こんぶ焼酎 ¥700
Rebun-tou Kelp shochu 礼文島昆布焼酎 濃いめ
On the strong side.
こんぶ焼酎 20度 [礼文町] ¥900

こんぶ独特の「うまみ」を十分に活かした、味わい豊かな焼酎です。



じゃがいも焼酎
喜多里 ¥700
Kitasato Potato shochu 喜多里馬鈴薯焼酎 濃いめ
On the strong side.
じゃがいも焼酎 25度 [厚沢部町] ¥900

北海道厚沢部町で育てられたメイクインと北海道産米から作られた米麴を使用したじゃがいも焼酎



コーヒー焼酎
二世古コーヒー焼酎 ¥780
Niseko Coffee shochu 咖啡焼酎 濃いめ
On the strong side.
コーヒー焼酎 25度 [ニセコ町] ¥980

挽きたてのコーヒーの香りに苦みも楽しめる、通にオススメの焼酎です。



とうきび焼酎
さっぽろとうきび焼酎 ¥780
Corn shochu 玉米焼酎 濃いめ
On the strong side.
とうきび焼酎 25度 [ニセコ町] ¥980

とうもろこしを原料とし、単式で蒸留した原酒をじっくり熟成させたマイルドな本格焼酎。



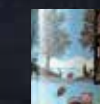
牛乳焼酎
北海道のミルク酒 トペ ¥800
Milk shochu 牛奶焼酎 濃いめ
On the strong side.
牛乳焼酎 20度 [北海道産] ¥1000

北海道の牛乳をイメージしたミルクとパノラの風味が特徴で、大麦のお酒をベースとした、まるやかでスツクリとした味わいです。「トペ」はアイヌ語でミルク、乳を表します。



米焼酎
国稀 泰蔵 ¥750
Taizo Rice shochu 泰蔵 (Taizo) 米焼酎 濃いめ
On the strong side.
米焼酎 25度 [増毛町] ¥950

酵母の香りが強く感じられ力強い味わいです。名称は國稀酒造創業者本間泰蔵氏から取ったとのこと。



しそ焼酎 鍛高譚
Tantakatan Perilla shochu ¥700
鍛高譚 (Tantakatan) 紫蘇焼酎 濃いめ
On the strong side.
しそ焼酎 20度 [白糠町] ¥900

厳選された香り高い紫蘇と大雪山系の清らかな水を使用した爽やかな風味の焼酎です。

■梅干し [3個] Ume 醃漬梅 ¥200

■カットレモン [1/2個] Lemon 檸檬 ¥200

SOUR

サワー酎ハイ

SOUR 沙瓦 氣泡酒

ALL 各¥700



レモンサワー

Lemon Sour
檸檬沙瓦

青りんごサワー

Green apple SourMelon Soda
青蘋果沙瓦

ライムサワー

Lime Sour
萊姆沙瓦

カルピスサワー

Calpis Sour
可爾必思沙瓦

グレープフルーツサワー

Grapefruit Sour
葡萄柚沙瓦

巨峰サワー

Grape Sour
葡萄沙瓦

男梅サワー

"OtokoUme" Sour
"男梅"沙瓦

ゆずサワー

Citron Sour
柚子沙瓦

シークァーサーサワー

Citrus depressa Sour
沖繩檸檬果汁沙瓦

ウーロンハイ

Oolong tea With Shochu
烏龍茶特調燒酒

緑茶ハイ

Green tea With Shochu
綠茶特調燒酒



FRUIT LIQUOR

果実酒 [グラス]



FRUIT LIQUOR 水果酒 [杯]

[ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り] On the rock, With water, With soda, With hot water
加冰块、加冰開水、加蘇打、加熱水

紀州産南高梅酒

Kisyu Ume Liquor 紀州産南高梅酒

¥700

紀州産南高梅を使用。華やかな香りと果実感たっぷり。

国士無双梅酒

Kokushimusou Ume Liquor 国士無双梅酒

¥700

爽やかで程よい酸味と自然な甘み。スッキリ美味しい日本酒ベースの梅酒。

鍛高譚の梅酒

Tantakatan Perilla Ume Liquor 鍛高譚紫蘇梅酒

¥700

香り高い赤しその風味と、梅酒のさわやかな味わいが、楽しめる「しそ梅酒」です。

ALL 各¥700

はちみつゆず酒

Citron Liquor 蜂蜜柚子酒

桃酒

Peach Liquor 白桃酒

COCKTAIL

カクテル



COCKTAIL 雞尾酒

ALL 各¥700

カシスソーダ

Cassis Soda
黑醋栗蘇打

カシスウーロン

Cassis Oolong tea
黑醋栗烏龍

ピーチフィズ

Peach Fizz
桃子雞尾酒

ソルティドッグ

Salty Dog
鹹狗雞尾酒

ジントニック

Gin Tonic
琴湯尼

カシスグレープフルーツ

Cassis Grapefruit
黑醋栗葡萄柚

カシスオレンジ

Cassis Orange
黑醋栗柳橙

ファジーネーブル

Fuzzy Navel
禁果雞尾酒

WINE

ワイン

WINE 葡萄酒



富良野町

■富良野ワイン [赤・白]

Furano Wine Red/White 富良野葡萄酒 紅/白

ハーフボトル (360ml) Half Bottle

各¥2500

赤ワイン：普通
白ワイン：普通

- 果実香のなかに品種特有の植物的な香りがあり、程よい渋みで飲みやすい赤ワイン
- 爽やかでスッキリとした口当たりと柑橘系果実香が特徴の白ワイン



池田町

■十勝ワイントップ [赤・白]

Tokachi Wine Red/White 十勝池田葡萄酒 紅/白

ハーフボトル (360ml) Half Bottle

各¥2000

赤ワイン：やや辛口
白ワイン：辛口

- ベーシックドライな酸味とブーケのバランスがほど良い辛口の赤ワイン
- フルーティーで繊細風味の辛口の白ワイン



小樽市

■小樽ワイン [赤・ナイアガラ白]

Otaru Wine Red/Niagara White 小樽葡萄酒 紅/白

ハーフボトル (360ml) Half Bottle

各¥2100

赤ワイン：辛口
白ワイン：やや甘口

- 複数の赤ワイン用品種葡萄のブレンドにより醸造し、他では出すことのできない辛口の赤ワイン
- 「おたるワイン」の代名詞として圧倒的な人気を誇るやや甘口の白ワイン。白ぶどうの華やかな香りとフルーティーな味わいが特徴です。

■ハートリーフ シャルドネ (白)

HEART REEF Chardonnay White

白ワイン：辛口

- オーストラリアの大自然を感じられる爽やかな果実味と、豊かな酸が魅力のバランスのよいワインです。

グラス Glass

¥650

■ハートリーフ カベルネ・シラーズ (赤)

HEART REEF Cabernet Shiraz Red

赤ワイン：ミディアムボディ

- オーストラリアの大自然を感じられる豊かな果実味があり、タンニンは柔らかく、やさしい口当たりが特長のワインです。

グラス Glass

¥650

SAKE

日本酒

SAKE 日本清酒



Original SAKE

海鮮居酒屋 後藤商店 オリジナル日本酒



特別純米

■後藤 大辛口

Tokubetsujunmai Gotou Ookarakuchi

日本酒度 +10 淡麗辛口

大辛口の特別純米酒です。かすかに酸を感じつつも、切れ味はシャープですっきり大辛口の味わいです。

冷酒 [一合盛り切り] ¥1200

熱燗 [一合とっくり] ¥1200

冷酒 [1800ml 瓶] ¥1200



特別本醸造

■後藤

Tokubetsuhonjousou Gotou

日本酒度 +3 淡麗辛口

北海道産米の旨みを十分に引き出した 淡麗ですっきりとした辛口の味わい。

冷酒 [一合盛り切り] ¥800

熱燗 [一合とっくり] ¥800

冷酒 [1800ml 瓶] ¥800

特別純米生貯蔵酒

とまむ

■苔鵞

Tomamu



爽快な飲み口とすっきりした辛口の味わい。生酒特有の華やかな香りとフレッシュ感をお楽しみ下さい。

日本酒度 +4 淡麗辛口

冷酒 [300ml 瓶] ¥1600

+10	+5	±0	-5	-10
大辛口	辛口	普通	甘口	大甘口

冷酒 Cold Sake 氷涼

冷や Ordinary temperature 常温

熱燗 Hot Sake 温熱

SAKE

日本酒

SAKE 日本清酒



Otokoyama

旭川
ASAHIKAWA

北の大地が造る酒

日本百名山に数えられる大雪山。その年中消えることのない万年雪から染み出る伏流水が、男山の味の根幹です。そこに清酒醸造に適した厳しい寒さの気候風土、選り抜いた酒造好適米と精米歩合のこだわりが合わさり、キリとした辛口淡麗の酒が生まれます。



純米大吟醸

日本酒度 +8 淡麗辛口

■男山 純米大吟醸

冷酒 [グラス] ¥3200

Junnmaidaiginjyou Otokoyama

フルーティな香りと辛口ならではの スッキリとした喉ごしが楽しめます。海外の酒類金賞受賞と輝かしい功績を持つお酒です。

特別純米酒



■きもと純米酒

日本酒度 +4 淡麗辛口

冷酒 [一合盛り切り] ¥950

Kimoto Junnmaishu

伝統的な 手造りの醸造である、生もと造りの深みのある芳醇な辛口です。

特別本醸造



■寒酒 かんしゅ

日本酒度 -1 淡麗甘口

冷や [一合盛り切り] ¥850

熱燗 [一合とっくり] ¥850

Tokubetsuhonjoushou Kannshu

寒の時期に仕込んだ酒をさわやかな北海道の夏を越えて熟成させ、旨みを増したお酒。アルコール度数を少しおさえ、やや甘口です。

純米酒



■男山 木綿屋 特別純米

日本酒度 +2 芳醇辛口

冷や [一合盛り切り] ¥1200

熱燗 [一合とっくり] ¥1200

Otokoyama Tokubetsu Junmai Momenya Sake

創業時の屋号を用いた伝統の酒。江戸の銘酒に造りの技を重ねた味は、キレよく喉ごしの良い辛口。

+10	+5	±0	-5	-10
大辛口	辛口	普通	甘口	大甘口

冷酒 Cold Sake 冰凉

冷や Ordinary temperature 常温

熱燗 Hot Sake 温熱

大雪の蔵

Taisetsu no kura

旭川
ASAHIKAWA

大雪の大自然ならではの酒

「本当にうまい北海道ならではの地酒を」という熱い想いから誕生したお酒です。大雪のきびしくも慈愛に満ちた大自然のもと、酒造りへのこだわりと愛情の限りをつくし、ついに完成した理想のうまさです。



北海道限定 普通酒

日本酒度 +3 淡麗辛口

■大雪乃蔵 たいせつのくら

冷や [一合盛り切り] ¥800

熱燗 [一合とっくり] ¥800

Taisetsunokura Hokkaidou limited

大雪連峰名水仕込。どんなお料理にもよく合うさわやかな旨味とキレの良さが特徴です。



純米吟醸

日本酒度 +3 淡麗辛口

■絹雪 きぬゆき

冷酒 [一合盛り切り] ¥950

Taisetsunokura Kinuyuki

華やかな香りで女性におすすめ。絹のごとく透きとおったなめらかなさ、さりげなく優雅な香り。ほんのり辛口



純米吟醸

日本酒度 +2 淡麗辛口

■大雪乃蔵 生貯蔵

冷酒 [300ml 瓶] ¥1600

Taisetsunokura Namachozou

低温で丁寧に仕込んだ純米吟醸酒です。スッキリとした辛口です。



本醸造

日本酒度 +3 淡麗辛口

■大雪の蔵 生貯蔵 本醸

冷酒 [300ml 瓶] ¥1600

Taisetsu no Kura Honjozo Namachozo Sake

道産米を精米歩合 65%まで磨き、低麴歩合で仕込んだ本醸造生貯蔵酒。



純米酒

日本酒度 +3 淡麗辛口

■大雪の蔵 純米

冷や [一合盛り切り] ¥1100

熱燗 [一合とっくり] ¥1100

Taisetsu no Kura Junmai Sake

道産米を使い、正統派の酒造りが磨き上げた端正な品質。すっきり冴えたキレの良さ、爽やかに澄んだあと口の純米酒です。

+10	+5	±0	-5	-10
大辛口	辛口	普通	甘口	大甘口

冷酒 Cold Sake 冰凉

冷や Ordinary temperature 常温

熱燗 Hot Sake 温熱

SAKE

日本酒

SAKE 日本清酒



無国士 双士

Kokushimusou

旭川
ASAHIKAWA

地元で親しまれてきた名酒

高砂酒造は、数々の受賞も賜り、地元で親しまれてきました。昭和50年に誕生した淡麗辛口酒「国士無双」が一躍評判となり、その名は全国へと広がりました。



特別純米

■国士無双 烈

Tokubetsujunmai Kokushimusou Retsu

酒造好適米美山錦を贅沢に磨き上げ精白度を高めることによりまろやかなのにきめ細かい辛口淡麗酒に仕上げました。

日本酒度 +5 淡麗辛口

冷酒 [一合盛り切り] ¥900



純米酒

■純米酒 法螺吹

Junmaisyu Horafuki

北海道中富良野産の米で仕込んだ旨味豊かな純米酒。口あたりがまろやかで飲み口にはキレもある逸品です。

日本酒度 +3 淡麗辛口

冷や [一合盛り切り] ¥850
熱燗 [一合とっくり] ¥850



純米生貯蔵酒

■国士無双

Kokushimusou Namachozou

純米酒の心地よい香りと調和のとれた味わいは、淡麗辛口の国士無双ならではの旨さです。

日本酒度 +3 淡麗辛口

冷酒 [300ml 瓶] ¥1600

+10	+5	±0	-5	-10
大辛口	辛口	普通	甘口	大甘口

冷酒 Cold Sake 冰凉

冷や Ordinary temperature 常温

熱燗 Hot Sake 温热

千歳鶴

Chitoseuru

札幌
SAPPORO

札幌唯一の酒蔵「千歳鶴」

「千歳鶴」は明治5年の創業から今日まで、北の大地でおいしい酒を醸し続けてきました。その一滴一滴に凝縮された清冽な水、高い品質の酒米、そして蔵人の魂が込められています。

純米酒 たんちょうづる

■純米 丹頂鶴

Juunmai Tananchouduru

アルコール度数が低めながらも、コクのある味わいと喉ごしの良いお酒に仕上げました。食中酒にも最適です。

日本酒度 +5 淡麗辛口

冷や [一合盛り切り] ¥950

熱燗 [一合とっくり] ¥950



純米

■なまら純米辛口

Namarajunmaikarakuchi

純米酒ならではの米の旨みを生かし、爽やかな味わいとキレのある喉ごしが飲み飽きせずお楽しみいただけます。

日本酒度 +6 淡麗辛口

冷や [一合盛り切り] ¥850

熱燗 [一合とっくり] ¥850



純米酒

■千歳鶴 吟風純米 丹頂鶴

Chitoseuru Ginpuujuunmai Tananchouduru

ほど良いコクと柔らかな喉ごしが特徴、味噌やチーズなど発酵食品との相性が良い食中酒です。

日本酒度 +5 淡麗辛口

冷酒 [300ml 瓶] ¥1600



にごり酒

■千歳鶴 にごり酒 百宝

Chitose Tsuru Nigori Sake Hyappo

とろけるような飲み口で、豊かな香りと奥深い旨みが楽しめるように仕上げた本格的な「にごり酒」です。

日本酒度 +18 濃醇甘口

冷酒 [300ml 瓶] ¥1600

福司

Fukutukasa

釧路市
KUSHIRO

純米

■福司

Junmai Fukutukasa



芳醇な純米系の中でも喉ごし スッキリした味わいで、北海道食材にあわせやすい純米酒です。

日本酒度 +4 淡麗辛口

冷や [一合盛り切り] ¥900

熱燗 [一合とっくり] ¥900



純米酒

■福司 上等 純米

Fukutsukasa Joto Junmai Sake

福司の中でも“味わい”を重視した芳醇でふくよかな純米酒。多くの日本酒ファンに支持していただいているお酒です。

日本酒度 +4 濃醇辛口

冷や [一合盛り切り] ¥1200

熱燗 [一合とっくり] ¥1200

+10	+5	±0	-5	-10
大辛口	辛口	普通	甘口	大甘口

冷酒 Cold Sake 冰凉

冷や Ordinary temperature 常温

熱燗 Hot Sake 温热

金滴



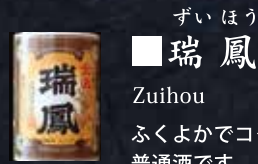
Kinteki



新十津川町
SHINTOTSUKAWA

銘酒はよい水と酒米から

雪清水が流れをつくる「徳富川」の伏流水を吸み、米は北海道産の酒造好適米を厳選して用いて、豊醇でまろやかな味に仕立てています。



ずいほう
■瑞鳳 本醸造

Zuihou
ふくよかでコクがありキレの良いすっきりした普通酒です。

日本酒度 +5 淡麗辛口

冷や [一合盛り切り] ¥750

熱燗 [一合とっくり] ¥750



■北の純米酒 純米酒

Kita no Junmaishu
柔らかなお米の旨味を感じながらも、すっきりとしたキレのある味わい。高品質で吟醸造りの逸品。

日本酒度 +4 淡麗辛口

冷や [一合盛り切り] ¥1000

熱燗 [一合とっくり] ¥1000



純米吟醸
■金滴 純米吟醸 北の微笑
Kinteki Junmai Ginjo Kita no Hohoemi

すっきりとした中にもキレのある、やや辛口のお酒です。新十津川の米・水・人を活かした手造りの少量生産にこだわり、新十津川産酒造好適米「吟風」をメインに空知産の酒造好適米を多く使い、全糧道産米で一つ一つ丁寧に仕込んだ「金滴」は非常にサラリとした感じの咽喉越しの良い、キレの良いお酒です。

日本酒度 +2 淡麗辛口

冷酒 [300ml瓶] ¥1850



純米酒
■金滴 特別純米 新十津川
Kinteki Tokubetsu Junmai Shintotsukawa Sake

米の旨さを生かした、吟醸造りの特別純米酒です。新十津川の米・水・人を活かした酒造りを行い、新十津川産酒造好適米「吟風」をメインに空知産の酒造好適米を多く使い、全量道産米で仕込んでいます。米の味を十分に引き出したうま味のある純米酒です。

日本酒度 +3 芳醇辛口

冷や [一合盛り切り] ¥1000

熱燗 [一合とっくり] ¥1000

+10	+5	±0	-5	-10
大辛口	辛口	普通	甘口	大甘口

冷酒 Cold Sake 冰涼

冷や Ordinary temperature 常温

熱燗 Hot Sake 温熱

北の錦



乗山町
KURIYAMA

Kitanonishiki

北の錦の目指す味わい。北の錦の姿勢。

蔵のある地元乗山町は、道央空知の南に位置する全国屈指の稲作地帯、黄金の大地です。北海道産米使用率100%。特定名称酒100%を大前提に、各地の農家の米の個性に合わせた酒造りが基本です。



特別純米

■まる田

Tokubetsujunmai Maruta

北海道の酒造好適米「吟風」で醸されるこのお酒は、香りよく非常に品の良い、端麗な飲み口に仕上がっています。

日本酒度 +4 淡麗辛口

冷や [一合盛り切り] ¥1200

熱燗 [一合とっくり] ¥1200

北の勝



根室市
NEMURO

Kitanokatu

風光明媚な根室市が育んだ清酒「北の勝」

今から百有余年前の明治20年9月に根室市で誕生した由緒ある銘柄。自然に恵まれた環境にくわえ、酒造りの基本に徹した伝統の技術が、この芳醇でデリケートな味わいを生みだしてきたのです。時と匠の技がみがいたロマンの美酒。



ほうおう
■鳳凰 Houou 普通酒

明治20年創業のこの酒蔵の「心いき」を感じさせる。喉越しの良さを感じさせるお酒。

日本酒度 +1 淡麗辛口

冷や [一合盛り切り] ¥850

熱燗 [一合とっくり] ¥850



ほんじょうぞう
■本醸造 Honnjousou 本醸造

喉ごしはスッキリとして飲みごたえのある飽きのこないお酒です。

日本酒度 +2 濃醇辛口

冷や [一合盛り切り] ¥1000

熱燗 [一合とっくり] ¥1000



普通酒
■北の勝 大海

Kitano Katsu Taikai

「北の勝 大海」は、北海道根室市の碓氷勝三郎商店が製造する日本酒です。特に、北海道米「吟風」を使用した純米酒が知られています。スッキリとした淡麗辛口で、食事との相性が良いと評価されています。

日本酒度 +1 淡麗辛口

冷酒 [300ml瓶] ¥1600

+10	+5	±0	-5	-10
大辛口	辛口	普通	甘口	大甘口

冷酒 Cold Sake 冰涼

冷や Ordinary temperature 常温

熱燗 Hot Sake 温熱

SAKE

日本酒

SAKE 日本清酒



北の 譽



小樽市
OTARU

Kitanohomare

「北の大地の誉れ高い酒」の意を込めて「北の誉」という名前には、「北の地で褒めたたえられる人、褒めたたえられる酒、褒めたたえられる酒蔵であろう」という想いが込められています。一滴一滴に想いを込めた酒造りで、多くの人々に喜ばれる地酒を目指しています。



親玉にごり にごり酒

Oyadamanigori

もろみの形をくずさずそのまま瓶詰めしました。ふくよかできとろりとした濃厚な味わいが特徴です。

日本酒度 -18 濃醇甘口

冷や [一合盛り切り] ¥700



北の誉生純米 純米酒

Kita no homare Nama Junmai

もろみをしぼってから一切加熱処理していない“本当の生酒”は、フルーティーな香りとフレッシュな味わいが特徴です。

日本酒度 +3 淡麗辛口

冷酒 [300ml 瓶] ¥1600



純米酒

宝川 純米酒

Takaragawa Junmai Sake

優しい香りとほどよい旨味が広がるスッキリとした口当たりの辛口純米酒。

日本酒度 +5 淡麗辛口

冷や [一合盛り切り] ¥1200

熱燗 [一合とっくり] ¥1200

+10 大辛口 +5 辛口 ±0 普通 -5 甘口 -10 大甘口

冷酒 Cold Sake 冰涼

冷や Ordinary temperature 常温

熱燗 Hot Sake 温熱

SAKE

日本酒

SAKE 日本清酒



国稀

増毛町
MASHIKE

くまれ

Kunimare

日本最北の酒蔵

暑寒別岳連峰を源とする清らかな水、吟味した良質の米と、伝統的な南部社氏の技、蔵人たちの丹精こめた技量があってこそ、今日の国稀の味が築かれているのです。



国稀 佳選 普通酒

Kunimare

芳醇でスッキリした飲み口の、飲み飽きしない旨口酒

日本酒度 +1 淡麗甘口

冷や [一合盛り切り] ¥800

熱燗 [一合とっくり] ¥800



北海鬼ころし 普通酒

Hokkai Onikoroshi

キリッとした口当たりと豊かな香りが特徴の超辛口酒

日本酒度 +12 淡麗辛口

冷や [一合盛り切り] ¥850

熱燗 [一合とっくり] ¥850



純米 吟風国稀 純米酒

Ginnpuukunimare

厚みのある味わいと、キレのよいど越しを併せ持つ中辛口酒

日本酒度 +4 淡麗甘口

冷や [一合盛り切り] ¥900

熱燗 [一合とっくり] ¥900



純米酒

国稀 特別純米

Kunimare Tokubetsu Junmai Sake

日本酒度 +6 芳醇辛口

冷や [一合盛り切り] ¥1400

熱燗 [一合とっくり] ¥1400

米の旨みを活かした純米ながらスッキリとした口当り、まろやかな旨みが口の中で広がり、しみ込むような余韻が料理の旨みを引き立てます。

+10 大辛口 +5 辛口 ±0 普通 -5 甘口 -10 大甘口

冷酒 Cold Sake 冰涼

冷や Ordinary temperature 常温

熱燗 Hot Sake 温熱