



海鮮居酒屋  
カネマル  
**司 後藤商店**

Kanemaru Goto Shoten  
**FOOD MENU**



カネマル  
司  
道産食材

From  
Hokkaido  
Menu



おすすめ  
の  
一品

[北海道産] ザンギ(鶏の唐揚げ)

Hokkaido-style Deep-Fried Chicken ¥750  
炸雞



[北海道産]

牛ロースステーキ

Beef Steak 牛排

200g ¥5,580



[北海道産]

牛ロースステーキ [ハーフ]

Beef Steak (half) 牛排(小份)

100g ¥3,540



写真はイメージです



真ほっけ焼き

Grilled Atka Mackerel(from Hokkaido)  
烤花鯽魚一夜干(北海道産)

¥1,380



氷下魚(こまい)焼き ¥690

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



じゃがバター ¥430

Steamed Potato with Butter 奶油馬鈴薯



中札内産 えだまめ ¥360

Green Soybean 毛豆/枝豆



ライス Rice 白飯 ¥230

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。

カネマル  
司道産食材

From Hokkaido Menu

特選  
素材



十勝黒毛和牛

特選牛ロース  
ちゃんちゃん焼き

Japanese Black Beef Teppanyaki(serves two)  
黒毛和牛蔬菜鐵板焼(兩人份)

2人前 ¥12,800



十勝黒毛和牛

一番有名でグルメファンにも評価が高い十勝和牛。数多くの牛がいる北海道において、数少ない黒毛和牛です。

■一緒にいかがですか？

ライス Rice 白飯

¥230



[北海道産] 牛ロースちゃんちゃん焼き

Beef Teppanyaki(serves two)

牛肉蔬菜鐵板焼(兩人份)

2人前 ¥5,070



[北海道産] 豚のちゃんちゃん焼き

Pork Teppanyaki(serves two)

猪肉蔬菜鐵板焼(兩人份)

2人前 ¥4,050



ししゃも焼き メス 3本

Grilled Spirinchus Lanceolatus  
(Female)

烤柳葉魚 / 多春魚(雌)

¥1,000



ホッキ貝焼き

Grilled Sakhalin Surf Clam

烤北寄貝

¥1,000



カネマル  
司  
海鮮

Sashimi  
海鮮



刺身6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

6品盛り 約3〜4名様分

刺身北海盛合せ

Sashimi Platter (6 kinds of fish)  
6種生魚片拼盤

¥5,080

おすすめ  
の  
一品

写真はイメージです



たこ刺

Octopus Sashimi 章魚生魚片

¥690



いか刺

Squid Sashimi 花枝生魚片

¥990



しめさば刺

¥790

Vinegar Mackerel Sashimi 醋漬鯖魚生魚片



ほたて貝刺

¥900

Scallop Sashimi 扇貝生魚片



北海道産山わさび

¥300

カネマル

# 海鮮

Sashimi  
海鮮



おすすめ  
の  
一品

## ぼたんえび刺

Botan Shrimp Sashimi  
牡丹蝦生魚片

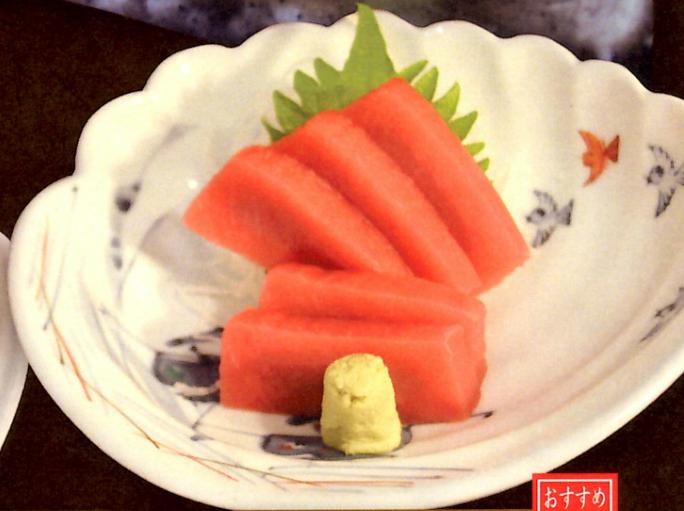
¥1,780



## サーモン刺

Salmon Sashimi  
鮭魚生魚片

¥790



おすすめ  
の  
一品

## 本まぐろ刺

Tuna Sashimi  
黒鯖魚生魚片

¥1,410



## 甘えび刺

Sweet Shrimp Sashimi 甜蝦生魚片

¥1,000



おすすめ  
の  
一品

## 活ホッキ貝刺

Sakhalin Surf Clam  
北寄貝生魚片

¥1,000

■本日のおすすめメニューも  
ご覧ください。



ライス Rice 白飯 ¥230

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

カネマル  
**司鍋もん**

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 (Soysauce)  
 日式醬油牛肉鍋

2人前 ¥6,090

◎追加は [一人前] ¥3045 です

3045yen for each additional serving  
 每追加一人份 3045 円



北海道産豚肉使用

**塩豚鍋**

Pork With Shio(salt) Flavor  
 Soup Hot Pot  
 鹽味猪肉火鍋

2人前 ¥4,050

◎追加は [一人前] ¥225 です

225yen for each additional serving  
 每追加一人份 225 円



**海鮮塩寄せ鍋** 2人前 ¥4,560

Seafood Hot Pot (Salt Taste)  
 海鮮塩味鍋

◎追加は [一人前] ¥2280 です

2280yen for each additional serving  
 每追加一人份 2280 円

**追加野菜** ¥900

900yen for each additional vegetable platter  
 時蔬拼盤 900 円

**追加スープ** ¥360

360yen for more soup 湯底 360 円

**メにどうぞ**

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**

(ご飯・卵・万能ねぎ・きざみのり)

1人前 ¥360

with rice, raw egg, green onion and nori  
 雜炊組合 (含白飯・生蛋・蔥・海苔絲)

**メのうどん**

after udon 烏龍麵 1人前 ¥300



おすすめの一品

北海道郷土料理

**石狩鍋**

Japanese Style Hot Pot (miso soup)  
 石狩鍋 (味噌湯底)

2人前 ¥4,050

◎追加は [一人前] ¥2025 です

2025yen for each additional serving  
 每追加一人份 2025 円

カネマル

可

# ちやん ちやん焼

Chanchan  
yaki  
鐵板焼

## 北海道郷土料理

当店のちやんちやん焼きは、5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。



北海道郷土料理

### 鮭のちやんちやん焼き

Salmon Teppanyaki (serves two)  
鮭魚蔬菜鐵板燒 (兩人份)

2人前 ¥3,540



### [北海道産] 牛ロースちやんちやん焼き

Beef Teppanyaki (serves two)  
牛肉蔬菜鐵板燒 (兩人份)

2人前 ¥5,070



[北海道産]

### 豚のちやんちやん焼き

Pork Teppanyaki  
(serves two)  
猪肉蔬菜鐵板燒  
(兩人份)

2人前  
¥4,050



おすすめ  
の  
一品

### ジンギスカンの ちやんちやん焼き

Lamb Teppanyaki (serves two)  
羊肉蔬菜鐵板燒 (兩人份)

2人前 ¥4,050

特選  
素材

十勝黒毛和牛

### 特選牛ロースちやんちやん焼き

Japanese Black Beef Teppanyaki (serves two)  
黒毛和牛蔬菜鐵板燒 (兩人份)

2人前 ¥12,800



カネマル

# 北海道の恵み

特選  
素材

Steak  
牛排



写真はイメージです



【北海道産】

牛ロースステーキ

Beef Steak 牛排

200g ¥5,580



【北海道産】

牛ロースステーキ ハーフ

Beef Steak (half) 牛排(小份)

100g ¥3,540



写真はイメージです



北海道産山わさび ¥300



ライス Rice 白飯  
当店のお米は道産米を使用しております

¥230

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。

カネマル  
可  
サラダ

Salad  
沙拉



海鮮サラダ

Seafood Salad  
海鮮沙拉

おすすめ  
の  
一品

¥1,410



大根サラダ

¥790

Radish Salad 蘿蔔沙拉



シーザーサラダ ¥900

Caesar Salad 凱薩沙拉



豆腐サラダ ¥840

Tofu Salad 豆腐沙拉



温

野菜の  
せいろ蒸し

Steamed Vegetable  
蔬菜蒸籠

¥480

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。

おすすめ  
の  
一品

ラーメンサラダ

Ramen Salad 拉麵沙拉 ¥1,000



野菜サラダ

¥790

Vegetable Salad  
蔬菜沙拉(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

カネマル

# 可めしもん Rice 飯類

新鮮な魚介を一つの丼に  
おすすめ旬の魚介を  
盛り合わせています。

おすすめ  
の  
一品



北海道産いくら使用



■写真はイメージです

## 海鮮丼 ¥3,040

Sashimi Rice Bowl 海鮮蓋飯

●味噌汁付き  
with Miso Soup 附一碗味噌湯

おすすめは、  
飯物で人気のいくら丼

おすすめ  
の  
一品



## いくら丼 ¥2,420

Salmon Roe Bowl  
鮭魚卵蓋飯

●味噌汁付き  
with Miso Soup 附一碗味噌湯



北海道産山わさび

¥300

がり追加

¥100

100yen for ginger 薑片



■当店のお米は道産米を  
使用しております

We use Hokkaido rice only  
本店使用北海道産の米



鮭のあら汁 ¥310

Salmon Miso Soup  
鮭魚味噌湯

Half & Half

北海道産いくら使用

## いくらサーモン丼 ¥2,020

Salmon and Roe Bowl  
鮭魚親子蓋飯

●味噌汁付き  
with Miso Soup 附一碗味噌湯

Half & Half



北海道産いくら使用

## いくら本まぐろ鉄火丼

¥2,220

Salmon Roe and Tuna Bowl  
鮭魚卵、黒鯖魚生魚片蓋飯

●味噌汁付き  
with Miso Soup 附一碗味噌湯



## かにめし ¥1,530

Crab Bowl  
蟹肉(熟)飯

●味噌汁付き  
with Miso Soup 附一碗味噌湯

Half & Half



北海道産いくら使用

## かにめしいくら丼

¥2,020

Salmon Roe and Crab Bowl  
鮭魚卵、蟹肉(熟)蓋飯

●味噌汁付き  
with Miso Soup 附一碗味噌湯

カネマル

# おめしもん Rice 飯類

サーモン丼 ¥1,610  
Salmon Bowl 鮭魚生魚片蓋飯

●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 ¥1,830

Salmon and Tuna Bowl  
鮭魚、黒鯖魚生魚片蓋飯

Half & Half

●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 ¥2,040

Tuna Bowl 黒鯖魚生魚片蓋飯

●味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯



いか丼 ¥1,490

Squid Bowl 花枝生魚片蓋飯

●味噌汁付き  
with Miso Soup 附一碗味噌湯



おにぎり(鮭 OR 梅)

Rice Ball (Salmon or Plum)  
飯糰(鮭魚或梅子)

各¥280

ライス Rice 白飯 ¥230

■当店のお米は道産  
米を使用しております



We use Hokkaido rice only  
本店使用北海道産的米

雑炊やお茶漬けなど温まるメニューもご用意しています。



おすすめ  
の  
一品

かに雑炊 ¥900

Rice Porridge with Crab  
蟹肉湯飯



お茶漬け(梅)

お茶漬け(鮭 OR 梅) 各¥590

Rice with Green Tea (Salmon or Plum)  
茶泡飯(鮭魚或梅子)



鮭のあら汁 ¥310

Salmon Miso Soup 鮭魚味噌湯

味噌汁 ¥150

Miso Soup 味噌湯

カネマル

# 司焼きもん

Roast & Grilled  
焼 烤



おすすめ  
の  
一品

## ぼたんえび塩焼き

3本

Grilled Botan Shrimp  
鹽烤牡丹蝦

¥1,200



## 鮭ハラス焼き

¥790

Grilled Salmon Belly 烤鮭魚肚



## 甘えび塩焼き

3本 ¥690

Grilled Sweet Shrimp 鹽烤甜蝦

おすすめ  
の  
一品

北海道産で味にコクがあると  
いわれております。



## 真ほっけ焼き

Grilled Atka Mackerel (from Hokkaido)  
烤花鱒魚一夜干 (北海道産)

¥1,380



## さんま塩焼き

¥590

Grilled Pacific Saury  
鹽烤秋刀魚



## 北海道産山わさび ¥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

# 焼 き も ん

Roast &  
Grilled  
焼 烤



おすすめ  
の  
一品

ほたて貝焼き 2枚

Grilled Scallop  
烤扇貝

¥800



ししゃも焼き メス 3本

Grilled Spirinchus lanceolatus  
(Female)

烤柳葉魚 / 多春魚 (雌)

¥1,000



氷下魚(こまい)焼き ¥690

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



ホッキ貝焼き ¥1,000

Grilled Sakhalin Surf Clam 烤北寄貝



北海道郷土料理

後藤商店秘伝!!

ラムローズジンギスカン

Mongolia Lamb BBQ 成吉思汗羊肉(蒙古烤肉)

180g ¥1,710

おすすめ  
の  
一品



鮭とキノコのチーズ焼き

Casserole Salmon and Mushrooms  
起司焗烤鮭魚、蘑菇

¥1,070

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

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 ¥750

炸雞



出し巻き玉子

Japanese-style Rolled Omelet

玉子焼

¥460



フライドポテト

French Fries

薯條

¥400



ほたてしゅうまい

¥800

Scallop and Meat Dumpling 扇貝焼賣



きのこ天ぷら

¥690

Mushroom Tempura 菇類天婦羅

5種類のキノコ天ぷらの盛合せです。



オニオンリング

¥590

Deep-Fried Onion Rings 炸洋葱圈

カネマル  
**司揚げもん・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**

**¥890**

Deep-Fried Chicken Wings  
 炸雞翅

**ナンコツ唐揚げ** **¥490**  
 Deep-Fried Chicken Gristle 炸雞軟骨



**チーズフライ** **¥750**  
 Deep-Fried Cheese 炸卡門貝爾起司



**たこ唐揚げ** **¥790**  
 Deep-Fried Octopus 炸章魚



**イカゲソ揚げ** **¥690**  
 Deep-Fried Squid Arms 炸花枝腳



**とりかわ唐揚げ** **¥560**  
 Deep-Fried Chicken Skin 炸雞皮



**甘えび唐揚げ** **¥690**  
 Deep-Fried Sweet Shrimp 炸甜蝦

カネマル  
可肴

Appetizers  
單品



おすすめ  
の  
一品

つぶ貝のガーリックバター炒め ¥900  
Whelk with Butter 蒜味奶油炒海螺



中札内 えだまめ ¥360  
Green Soybean 毛豆



もずく酢 ¥460  
Cladosiphon Okamuranus 醋拌水雲海藻



コーンバター  
Corn with Butter  
奶油玉米粒  
¥390



豆腐と山わさび  
Tofu with Wasabi  
山芥末涼拌豆腐  
¥410

おすすめ  
の  
一品



じゃがバター  
Steamed Potato with Butter  
奶油馬鈴薯  
¥430

北海道



ソーセージ盛合せ ¥1,000  
Sausage Platter 香腸拼盤

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  
綜合漬物拼盤

北海道



1 いか塩辛

2 たこわさび

3 函館松前漬け

北海道

北海道

北海道

1 いか塩辛 ¥400  
Salted Squid Guts 醃漬烏賊

2 たこわさび ¥460  
Wasabi Flavored Octopus 芥末章魚

3 函館松前漬け ¥410  
Dried squid and seaweed marinated with soysauce  
函館松前漬

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 **COLD**

Cold Buckwheat Noodles  
蕎麥冷麵



¥880

## 〈新得田舎そば〉 Soba 新得田舎蕎麥麵



1 かけそば **HOT**

Buckwheat Noodles 蕎麥麵

¥880



2 ざるそば **COLD**

Cold Buckwheat Noodles 蕎麥冷麵

¥880



1 かけそば

## 〈新得うどん〉 Udon 新得烏龍麵



3 かけうどん **HOT**

Udon Noodles 烏龍麵

¥880



4 ざるうどん **COLD**

Cold Udon Noodles 烏龍冷麵

¥880



3 かけうどん

■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、烏龍麵の烹煮時間會比較久一點



ご一緒にいかがですか？

北海道産山わさび  
¥300

# デザート

カネマル

デザート

Dessert  
甜點



3 ゆずシャーベット

1 バニラアイス

Vanilla Ice Cream 香草冰淇淋

¥350

2 抹茶アイス

Green Tea Ice Cream 抹茶冰淇淋

¥350

3 ゆずシャーベット

Pomelo Sherbet 柚子雪酪

¥350

カネマル

# 可コース

Course Menus  
套餐

鍋  
+  
料理6品

みんなであたたかい鍋を囲む、  
おすすめのコースです。

北海道郷土料理



## 石狩鍋コース

Japanese Style Hot Pot(misosoup)  
石狩鍋(味噌湯底)

2人前 ¥7,750~

2 persons portion ~ 2人份起~

1名様追加ごと +¥3875

one person fee ¥3875  
毎追加一人費用 ¥3875



## 海鮮塩寄せ鍋コース

Seafood Hot Pot(Salt Taste)  
海鮮塩味鍋

2人前 ¥8,760~

2 persons portion ~ 2人份起~

1名様追加ごと +¥4380

one person fee ¥4380  
毎追加一人費用 ¥4380



## 塩豚鍋コース

Pork With Shio(salt) Flavor Soup Hot Pot  
鹽味猪肉火鍋

2人前 ¥8,150~

2 persons portion ~ 2人份起~

1名様追加ごと +¥4075

one person fee ¥4075  
毎追加一人費用 ¥4075



## 北海道産 牛鍋醤油味コース

Beef Hot Pot(Soysauce)  
日式醬油牛肉鍋

2人前 ¥9,780~

2 persons portion ~ 2人份起~

1名様追加ごと +¥4890

one person fee ¥4890  
毎追加一人費用 ¥4890

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(熟)飯

### ■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

### ■ほたてしゅうまい

Scallop and Meat Dumpling  
扇貝燒賣

### ■デザート

Dessert  
甜點

カネマル

# ココロコース

## Course Menus 套餐



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



### 鮭ちゃんコース

Salmon Teppanyaki  
鮭魚蔬菜鐵板燒

2人前 ¥7,740~

2 persons portion ~ 2人份起~

1名様追加ごと +¥3870

one person fee ¥3870  
毎追加一人費用 ¥3870



### ラムちゃんコース

Lamb Teppanyaki  
羊肉蔬菜鐵板燒

2人前 ¥8,760~

2 persons portion ~ 2人份起~

1名様追加ごと +¥4380

one person fee ¥4380  
毎追加一人費用 ¥4380



### 豚ちゃんコース

Pork Teppanyaki  
豬肉蔬菜鐵板燒

2人前 ¥8,150~

2 persons portion ~ 2人份起~

1名様追加ごと +¥4075

one person fee ¥4075  
毎追加一人費用 ¥4075



### 北海道産 牛ちゃんコース

Beef Teppanyaki  
牛肉蔬菜鐵板燒

2人前 ¥9,680~

2 persons portion ~ 2人份起~

1名様追加ごと +¥4840

one person fee ¥4840  
毎追加一人費用 ¥4840

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(熟)飯

海鮮居酒屋  
司後藤商店

Open 17:00 - Close 23:00

Food last order 22:00

Drink last order 22:30

オーダーは頂いた順番に調理しておりますが、  
混雑時または料理によって  
多少お時間を頂く場合がございます。  
何卒ご了承くださいませようお願い申し上げます。  
メニュー内容については天候・入荷状況により、  
一部変更・ご提供できない場合がございます。