

海鮮居酒屋
カネマル
 司 後藤商店

Food Menu



Kanemaru
 Goto
 Shoten





道産食材

北海道 From Hokkaido Menu



① 真ほっけ焼き

烤花鯽魚一夜干 (北海道産)

¥1280

Grilled Atka Mackerel (from Hokkaido)

② 北海道産 ザンギ (鶏の唐揚げ)

Hokkaido-style Deep-Fried Chicken

炸雞



¥680



十勝牛

写真はイメージです

③ 十勝産 牛ロースステーキ 200g

Tokachi Beef Steak 十勝産 牛排 ¥5480

④ 十勝産 牛ロースステーキ ハーフ 100g

Tokachi Beef Steak (half) 十勝産 牛排(小份) ¥3480

⑤ ライス 当店のお米は道産米を使用しております Rice 白飯 ¥200



⑥ じゃがバター ¥420

Steamed Potato with Butter 奶油馬鈴薯



⑦ 氷下魚 (こまい) 焼き

Grilled Saffron Cod 烤冰下魚 ¥580

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



中札内産

⑨ えだまめ

¥350

Green Soybean 毛豆 / 枝豆



⑧ かすべ炙り焼き

Grilled Ray Fin

烤魷魚鳍

¥880

かすべはエイのことで、ヒレの部分の炙り焼きです

本日のおすすめメニューもご覧ください。

海鮮

Sashimi
海鮮



Sashimi Platter (9 kinds of fish)
9種生魚片拼盤

おすすめ
の一品

写真はイメージです

① 刺身大漁盛合せ ¥8680

当店名物の刺身大漁9品盛りです。約4~5名様分ございます。
serves 4 to 5 persons 約4~5人份



写真はイメージです

② 刺身北海盛合せ

¥4890

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

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

本日のおすすめメニューもご覧ください

ライス ¥200
rice 白飯

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

Sashimi

④ ぼたんえび刺 ¥1580

Botan Shrimp Sashimi 牡丹蝦生魚片



おすすめの一品

⑤ 本まぐろ刺 ¥1280

Tuna Sashimi 黒鮭魚生魚片



おすすめの一品

⑥ ほたて貝刺 ¥880

Scallop Sashimi 扇貝生魚片



⑦ サーモン刺 ¥780

Salmon Sashimi 鮭魚生魚片



⑧ しめさば刺 ¥780

Vinegar Mackerel Sashimi 醋漬鯖魚生魚片



⑨ ホッキ貝刺 ¥880

Sakhalin Surf Clam 北寄貝生魚片



おすすめの一品

⑩ いか刺 ¥780

Squid Sashimi 花枝生魚片



⑪ 甘えび刺 ¥980

Sweet Shrimp Sashimi 甜蝦生魚片



⑫ たこ刺 ¥680

Octopus Sashimi 章魚生魚片



北海道産山わさび ¥300

鍋も人

Hot Pot 火鍋



おすすめ
の一品

北海道産牛肉使用
① 牛鍋 醤油味 (2人前)

日式醤油牛肉鍋

Beef Hot Pot (Soy sauce)

¥5980

追加は一人前 ¥2990です 毎追加一人份 2990円

2990yen for each additional serving



おすすめ
の一品

北海道郷土料理
② 石狩鍋 (2人前)

石狩鍋 (味噌湯底)

Japanese Style Hot Pot (miso soup)

¥3980

追加は一人前 ¥1990です 毎追加一人份 1990円

1990yen for each additional serving



北海道

北海道産豚肉使用
③ 塩豚鍋 (2人前)

鹽味猪肉火鍋

Pork With Shio (salt) Flavor Soup Hot Pot

¥3980

追加は一人前 ¥1990です 毎追加一人份 1990円
1990yen for each additional serving



④ 海鮮チゲ鍋 (2人前)

韓式泡菜海鮮鍋

Korean Style Hot Pot (Kimuchi and seafood)

¥4480

追加は一人前 ¥2240です 毎追加一人份 2240円
2240yen for each additional serving

⑤追加野菜 880円 ⑥追加スープ 350円

×にどうぞ
鍋をご注文のかた限定
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 ¥300

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

×のうどん after udon 烏龍麵 1人前 ¥200

880yen for each additional vegetable platter 時蔬拼盤 880円 350 yen for more soup 湯底 350円

サラダ

Salad
沙拉



① ラーメンサラダ **¥980**
Ramen Salad
拉麵沙拉

② 大根サラダ

Radish Salad
蘿蔔沙拉

¥780



④ 野菜サラダ

Vegetable Salad
蔬菜沙拉
(和風醬 or 芝麻醬)

¥780



③ 海鮮サラダ **¥1380**
Seafood Salad 海鮮沙拉

⑤ シーザーサラダ

Caesar Salad
凱薩沙拉

¥880



⑥ 豆腐サラダ

Tofu Salad
豆腐沙拉

¥780



⑦ 野菜のせいろ蒸し

Steamed Vegetable
蔬菜蒸籠

¥980



ドレッシングは和風 or ごまからお選びください

焼きもん

Roast & Grilled 焼烤



① 真ほっけ焼き

北海道産で味にコクがあるといわれております。

Grilled Atka Mackerel
(from Hokkaido)

烤花鯧魚一夜干 (北海道産)

¥1280



② ぼたんえび塩焼き 4本 ¥1280

Grilled Botan Shrimp
鹽烤牡丹蝦



③ 鮭ハラス焼き ¥780

Grilled Salmon Belly
烤鮭魚肚



④ 甘えび塩焼き 3本 ¥680

Grilled Sweet Shrimp
鹽烤甜蝦



⑤ さんま塩焼き ¥580

Grilled Pacific Saury
鹽烤秋刀魚

焼きものは多少焼き時間を頂いております

北海道産山わさび ¥300

Roast & Grilled

北海道郷土料理



後藤商店秘伝！！

⑥ ラムローズジンギスカン

Mongolia Lamb BBQ

成吉思汗羊肉 (蒙古烤肉)

¥1680

⑦ ほたて貝焼き (2枚)

Grilled Scallop
烤扇貝

¥780



⑧ ホッキ貝焼き

Grilled Sakhalin Surf Clam

烤北寄貝

¥780



⑨ 鮭とキノコのチーズ焼き

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

Casserole Salmon and Mushrooms

起司焗烤鮭魚、蘑菇

¥980



⑩ ししゃも焼き メス 3本

Grilled Spirinchus Lanceolatus (Female) 烤柳葉魚 / 多春魚 (雌)

¥980



⑪ ししゃも焼き オス 3本

Grilled Spirinchus Lanceolatus (Male) 烤柳葉魚 / 多春魚 (雄)

¥880



⑬ 氷下魚 (こまい) 焼き

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

Grilled Saffron Cod 烤冰下魚

¥580

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

北海道産山わさび ¥300

あげもん逸品

Fried Food &
Excellent Dish
炸物&逸品料理



おすすめ
の一品

① 北海道産 ザンギ **¥680**
(鶏の唐揚げ) 炸雞
Hokkaido-style Deep-Fried Chicken



おすすめ
の一品

② カニクリームコロッケ **¥780**
Crab Cream Croquette
帝王蟹奶油可樂餅



自家製

③ ほたてしゅうまい **¥780**
Scallop and Meat Dumpling
扇貝燒賣



④ きのこと天ぷら **¥680**
5種類のキノコ天ぷらの盛合せです
Mushroom Tempura
菇類天婦羅



おすすめ
の一品

⑤ 出し巻き玉子 **¥450**
Japanese-style Rolled Omelet
玉子焼



⑥ 山盛りフライドポテト **¥780**
量が多いので皆様どうぞ
French Fries(Big) 薯條(大份)



⑦ フライドポテト **¥350**
French Fries 薯條

北海道産山わさび **¥300**

Appetizers



⑩ **いか塩辛** Salted Squid Guts 醃漬烏賊 **¥350**

⑪ **たこわさび** Wasabi Flavored Octopus 芥末章魚 **¥450**

⑫ **函館松前漬** 函館 松前漬 **¥400**
dried squid and seaweed marinated with soysauce

そばうどん

Soba・Udon

新得田舎蕎麥麵・新得烏龍麵

北海道産山わさび **¥300**

新得田舎そば・新得うどん



hot ① **かけそば** **¥780**
Buckwheat Noodles 蕎麥麵

cold ② **ざるそば** **¥880**
Cold Buckwheat Noodles 蕎麥冷麵

hot ③ **かけうどん** **¥680**
Udon Noodles 烏龍麵

cold ④ **ざるうどん** **¥880**
Cold Udon Noodles 烏龍冷麵

そば・うどんは、調理にお時間を頂いております。

蕎麥麵、烏龍麵的烹煮時間會比較久一點

udon and buckwheat noodles may need longer cooking time

デザート

Dessert 甜點



① **バニラアイス** Vanilla Ice Cream 香草冰淇淋 **¥300**

② **抹茶アイス** Green Tea Ice Cream 抹茶冰淇淋 **¥300**

③ **ゆずシャーベット** Pomelo Sherbet 柚子雪酪 **¥300**

Open 17:00
Food last order 22:00
Drink last order 22:30
Close 23:00

海鮮居酒屋
カネマル 司 後藤商店

Kanemaru
Goto
Shoten

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もございます。
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もございます。

銀ラベル かんづくり 寒造

Ginnraberu Kanndukuri

日本酒度 **+2** 淡麗辛口

すっきりと引き締まった淡麗な味わい
シンプルで親しみのある料理との
合性がよい酒です



一合盛り切り **650 円**

一合とっくり **750 円**



北の 譽

Kitanohomare



親玉にごり

Oyadamanigori

もろみの形をくずさずにそのまま
瓶詰めにしました。ふくよかで
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



一合盛り切り **650 円**



北の譽 生純米

Nama Junnmai

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



300ml 瓶 **1000 円**



日本酒度目安

+10	+5	±0	-5	-10
大辛口	辛口	普通	甘口	大甘口

ボトル日本酒 (ミニ菰樽)

こもだる

※お持ち帰りもできます。



國稀 (300ml) **1800 円** 千歳鶴 (300ml) **2000 円**
Kunimare Chitosetsuru

男山 (300ml) **2000 円** 国士意双 (300ml) **1800 円**
Otokoyama Kokushimusou



ポンエペレ (300ml) **1800 円**
Fukutsukasa Ponnepere

※ポンエペレとは、アイヌ語で“仔熊”の意味で、
アイヌによって熊は神聖なる神の使いとして大切に扱ってきました。



Cold Sake 冷酒



Room temperature Sake 常温



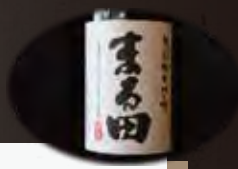
Hot Sake 熱酒

北の錦

Kitanonishiki



栗山町



特別純米 まる田

Tokubetsujunmai Maruta

日本酒度 +4 淡麗辛口

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。

- 冷や 一合盛り切り 950 円
- 熱燗 一合とっくり 1050 円



秘蔵純米酒

Hizoujunmaishu

日本酒度 +8 淡麗辛口

北の錦が誇る100年蔵の低温熟成が
織りなす旨味が一大特徴になっている。
肉類（揚げ、焼き）に良い相性を見せる。
味の濃いものには相性がよい。

- 冷や 一合盛り切り 950 円
- 熱燗 一合とっくり 1050 円



ほうおう 鳳凰

Houou

日本酒度 +1 淡麗辛口

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

- 冷や 一合盛り切り 750 円
- 熱燗 一合とっくり 850 円

北の勝

Kitanokatsu



根室市

ほんじょうぞう 本醸造

Honjouzou

日本酒度 +2 濃醇辛口

喉ごしはスッキリとしてが
飲みごたえのある
飽きのこないお酒です。

- 冷や 一合盛り切り 850 円
- 熱燗 一合とっくり 950 円



日本酒度目安

+10	+5	±0	-5	-10
大辛口	辛口	普通	甘口	大甘口

純米大吟醸 男山

Junnmaidaiginnjou 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。

日本酒度 +5 淡麗辛口

冷酒 グラス 1800 円

男山

Otokoyama



きもと 純米酒

Kimoto Junnmaishu



伝統的な手造りの醸造法である、
生もと造りの深みのある
芳醇な辛口です。

日本酒度 +4 淡麗辛口

冷酒 一合盛り切り 750 円



特別本醸造 寒酒

Tokubetsuhonjuzou Kannshu

日本酒度 -1 淡麗甘口

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。

冷酒 一合盛り切り 650 円

熱酒 一合とっくり 750 円

日本酒度目安

+10	+5	±0	-5	-10
大辛口	辛口	普通	甘口	大甘口

冷酒 Cold Sake 冷酒

冷酒 Room temperature Sake 常温

熱酒 Hot Sake 熱酒

たいせつのくら
大雪乃蔵

北海道限定

Taisetsunokura Hokkaidou limited

日本酒度 **+3** 淡麗辛口

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。



一合盛り切り **600 円**



一合とっくり **700 円**



大雪乃蔵

Taisetsunokura



旭川市

純米吟醸 **絹雪**

きぬゆき

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さ、

さりげなく優雅な香り。ほんのり辛口

日本酒度 **+3** 淡麗辛口



一合盛り切り **750 円**



純米吟醸

大雪乃蔵 生貯蔵

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。

日本酒度 **+2** 淡麗辛口



300ml 瓶 **1000 円**



日本酒度目安

+10

+5

±0

-5

-10

大辛口

辛口

普通

甘口

大甘口

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



一合盛り切り 850 円

一合とっくり 950 円



千歳鶴

Chitose-turu



札幌市

本醸造 なまら超辛

Honjouzou Namarachoukara

爽やかさと軽快な切れ味を持った
本格的な超辛口酒です。

日本酒度 +15 淡麗辛口



一合盛り切り 750 円

一合とっくり 850 円



千歳鶴純米 生酒

Chitose-turu Juunmai Namasake

絞りたての新鮮な香りとさらりとした
飲み口が特徴の生酒。

日本酒度 +3 淡麗辛口



300ml 瓶 1000 円



福司
Fukutukasa



釧路市

ふくつかさ
純米 福司

Juunmai 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



一合盛り切り 750 円

一合とっくり 850 円



日本酒度目安

+10	+5	±0	-5	-10
大辛口	辛口	普通	甘口	大甘口

Kokushimusou

国士無双 高砂酒造



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



一合盛り切り 750 円



ほらふき 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



一合盛り切り 750 円



一合とっくり 850 円



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



300ml 瓶 1000 円



国士無双 梅酒

Kokushimusou Ume Liquor

爽やかで程よい酸味と自然な甘み。

穏やかな梅の香りのスッキリ美味しい日本酒ベースの梅酒です。

650 円

※ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割りから選んでお召し上がりください。



Cold Sake 冷酒



Room temperature Sake 常温



Hot Sake 熱酒

日本酒

SAKE

日本清酒

海鮮居酒屋
後藤商店

オリジナル 日本酒
Original SAKE

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 800 円
- 熱燗 一合とっくり 900 円
- 冷酒 1800ml 瓶 7200 円



特別本醸造 後藤

Tokubetsuhonjouzou Gotou

日本酒度 +8 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 600 円
- 熱燗 一合とっくり 700 円
- 冷酒 1800ml 瓶 5400 円



とまむ 若 鶉

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 1000 円



瑞鳳

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



一合盛り切り 650 円
一合とっくり 750 円



金滴

Kinteki



北の純米酒

Kitanojunmaishu

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



一合盛り切り 650 円
一合とっくり 750 円



新十津川町

國稀

Kunimare

國稀 佳選

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



一合盛り切り 650 円
一合とっくり 750 円



北海鬼ころし

Hokai Onikoroshi

日本酒度 +12 淡麗辛口

キリッとした口当たりと
豊かな香りが特徴の超辛口酒



一合盛り切り 750 円
一合とっくり 850 円



増毛町

純米 吟風 國稀

Ginnpuukunimare

日本酒度 +4 淡麗辛口

厚みのある味わいと、キレのよい
のど越しを併せ持つ中辛口酒



一合盛り切り 750 円
一合とっくり 850 円



Cold Sake 冷酒



Room temperature Sake 常溫



Hot Sake 熱酒

本格ミルク酒

牛乳焼酎 25 度 [中標津町]

Milk shochu

本格牛奶焼酒

牛乳を主原料とし、ミルクホエーを特殊な製法で低温蒸留してからつくられた焼酎です。

650 円



国稀 泰蔵

米焼酎 25 度 [増毛町]

Taizo Rice shochu

泰蔵 (taizo) 焼酒

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です。

650 円



そばほろ

そば焼酎 25 度 [新得町]

Soba shochu

蕎麥焼酒

北海道新得町産のそばを 100% 使用した焼酎。

フルーティーとも表現できるような

そばの香りに自然な甘さが特徴です。

650 円



鍛高譚

しそ焼酎 20 度 [白糠町]

Tantakatan Perilla shochu

鍛高譚 (tantakatan) 焼酒

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。

550 円



※梅干し (3 個) ※カットレモン (1/2 個)

Ume 梅子

Lemon 檸檬

各 150 円

サワー酎ハイ

SOUR

沙瓦 氣泡酒

レモンサワー

Lemon Sour 檸檬沙瓦

ライムサワー

Lime Sour 萊姆沙瓦

グレープフルーツサワー

Grapefruit Sour 葡萄柚沙瓦

梅サワー

Ume Sour 梅子沙瓦

男梅サワー

"OtokoUme" Sour "男梅" 沙瓦

シークァーサーサワー

Citrus depressa Sour 沖縄香檬果汁沙瓦

夕張メロンサワー

Yubari Melon Sour 夕張哈密瓜沙瓦

北海道ハスカップサワー

Hasukappu Sour 藍靛沙瓦

ゆずサワー

Citron Sour 柚子沙瓦

桃サワー

Peach Sour 桃子沙瓦

青りんごサワー

Green apple Sour 青蘋果沙瓦

カルピスサワー

Calpis Sour 可爾必思沙瓦

カシスサワー

Cassis Sour 黑醋栗沙瓦

巨峰サワー

Grape Sour 葡萄沙瓦

ウーロンハイ

Oolong tea With Shochu 烏龍茶調燒酒

緑茶ハイ

Green tea With Shochu 綠茶調燒酒

各

550 円

焼酎 グラス

SHOCHU

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]



北海道産本格焼酎


喜多里 きたさと

麦焼酎 喜多里 Kitasato Barley shochu
麦焼酎 25 度 [厚沢部町] 北海道産本格焼酎 喜多里 麥焼酒
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。 **550 円**


芋焼酎 喜多里 Kitasato Sweet potato shochu
芋焼酎 25 度 [厚沢部町] 北海道産本格焼酎 喜多里 蕃薯焼酒
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。 **550 円**




礼文島こんぶ焼酎
こんぶ焼酎 20 度 [礼文町]
Rebun-tou Kelp shochu
礼文島昆布焼酒
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。 **600 円**



五升譚
じゃがいも焼酎 20 度 [旭川市]
Gosyotan Potato shochu
五升譚馬鈴薯焼酒
美瑛町特産のじゃがいもと大雪山系の清らかな水を使用したまろやかな焼酎です。 **600 円**



さっぽろとうきび焼酎
とうきび焼酎 25 度 [ニセコ町]
Corn shochu
玉米焼酒
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。 **600 円**



二世古コーヒー焼酎
とうきび焼酎 25 度 [ニセコ町]
Niseko Coffee shochu
咖啡焼酒
挽きたてのコーヒーの香りに苦みも楽しめる、コーヒー通にオススメの焼酎です。 **650 円**

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 Liqueur

紀州産南高梅酒

紀州産南高梅酒を使用。
華やかな香りと果実感たっぷり。

600 円



国士無双 梅酒

Kokushimusou Ume Liqueur

国士無双梅酒

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。

650 円



鍛高譚の梅酒

Tatakatan Perilla Ume Liqueur

鍛高譚紫蘇梅酒

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。

650 円

はちみつゆず酒

Citron Liqueur 柚子酒

はちみつりんご酒

Apple Liqueur 蘋果酒

桃酒

Peach Liqueur 白桃酒

巨峰酒

Grape Liqueur 葡萄酒

ライチ酒

Lychee Liqueur 荔枝酒

各

600 円

カクテル

COCKTAIL

雞尾酒

カシスソーダ

Cassis Soda 黒醋栗蘇打

カシスオレンジ

Cassis Orange 黒醋栗柳橙

カシスグレープフルーツ

Cassis Grapefruit 黒醋栗葡萄柚

カシスウーロン

Cassis Oolong tea 黒醋栗烏龍

ジントニック

Gin Tonic 琴湯尼

ソルティドッグ

Salty Dog 鹹狗雞尾酒

ピーチフィズ

Peach Fizz 桃子雞尾酒

ファジーネーブル

Fuzzy Navel 毛躰雞尾酒

各

550 円



ビール

BEER

啤酒



ONLY
北海道!
北海道に、一筋です。

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 680 円
グラス Small 380 円



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

グラス大 Large 780 円
グラス小 Small 480 円



アサヒ スーパードライ 樽生

Draft Beer Asahi Super Dry

朝日 Super Dry 啤酒

ジョッキ Large 680 円
グラス Small 380 円



《瓶ビール》

サッポロ ラガービール (500ml) 680 円

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



《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 (334ml) 500 円

札幌 PREMIUM ALCOHOL FREE 無酒精啤酒



マッコリ

MAKGEOLLI

韓國米酒

CJ ポンガおいしいマッコリ

Makgeolli 韓國米酒 グラス 500 円

合成甘味料、酸味料無添加！お米本来のおいしさが楽しめます。

ゆず マッコリ

Makgeolli With Citron 柚子口味韓國米酒

カシス マッコリ

Makgeolli With Cassis 黒醋栗口味韓國米酒

カルピス マッコリ

Makgeolli With Calpis 可爾必思口味韓國米酒

グラス 各 550 円



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、まろやかな味わいが特長のウイスキーです。

シングル Single (30ml) 600円 ダブル Double (60ml) 900円

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。力強いピ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 Single (30ml) 800円 ダブル Double (60ml) 1300円



ハイボール

HIGHBALL

威士忌蘇打

WITH ICE 冷感感を長く実感
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
甘く酸やかで軽やかな香り、
なめらかな口当たり、クリア
な酸味感と、ほのかな甘
みが特徴のハイボール。

NIKKA WHISKY
氷点下のハイボール

BLACK FREEZING HIGHBALL
フリージング ハイボール

各 630円

NO ICE 冷たさをダイレクトに実感
ウイスキー本来の味わいを
水で薄めることなくそのまま味わえます

氷なし
しっとりとした飲みごた
え、とろみを感じる爽やか
さ、フルーティーな香り、
ウイスキー本来の甘さと
コクが特徴のハイボール。

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る、
カジュアルなブレンデッドウイスキーです。

ハイボール	530円	Highball (Whiskey and soda) 角瓶威士忌蘇打
ゆずハイボール	580円	Citron Highball 威士忌柚子特調
梅ハイボール	580円	Ume Highball 威士忌梅子特調
ヨークハイボール	580円	Coke Highball 威士忌可樂特調
ジンジャーハイボール	580円	Ginger ale Highball 威士忌薑汁汽水