



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



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



氷下魚(こまい)焼き ¥690

Grilled Saffron Cod 烤冰下魚



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
ちんちん焼き

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] 牛ロースちんちん焼き

Beef Teppanyaki(serves two)

牛肉蔬菜鐵板焼(兩人份)

2人前 ¥5,070



[北海道産] 豚のちんちん焼き

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

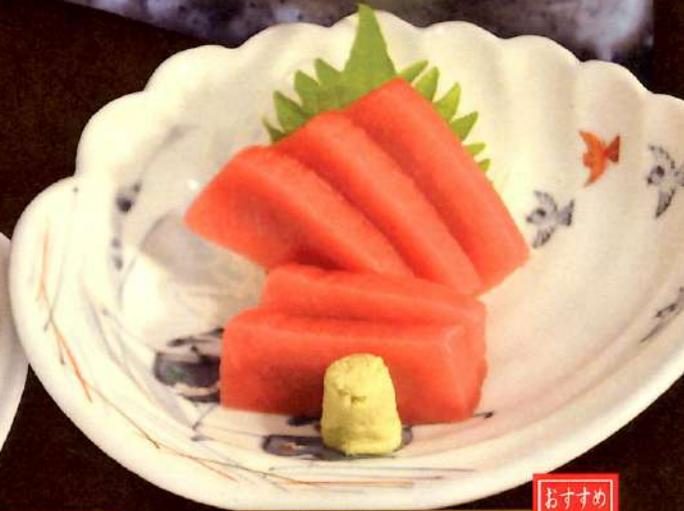
¥1,780



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



北海道

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

Seafood Hot Pot (Salt Taste)
海鮮鹽味鍋

2人前 ¥4,560

◎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] ¥225 です

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

カネマル

可

ちやん ちやん焼

Chanchan
yaki
鐵板燒

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



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

おすすめ
の
一品

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



おすすめ
の
一品

海鮮サラダ
Seafood Salad
海鮮沙拉

¥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
せいり蒸し

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
おすすめの旬の魚介を
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

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

■写真はイメージです

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

可 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
 いわれています。



真ほっけ焼き

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

¥1,380



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
可揚げもん・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

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 ¥410
Tofu with Wasabi
山芥末涼拌豆腐

おすすめ
の
一品



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

¥430



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



1 いか塩辛

2 たこわさび

3 函館松前漬け



1 いか塩辛

Salted Squid Guts 醃漬烏賊

¥400



2 たこわさび

Wasabi Flavored Octopus 芥末章鱼

¥460



3 函館松前漬け

Dried squid and seaweed marinated with soysauce
函館松前漬

¥410

カネマル

司そば・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

司

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

ココロコース

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 (Miso Soup)
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 (Soy Sauce)
日式醤油牛肉鍋

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

上記メニューよりお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

■ ジャガバターと塩辛

Steamed Potato with Butter Salted Squid Cuts
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

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