



海鮮居酒屋
カネマル
司 後藤商店

Food Menu



Kanemaru
Goto
Shoten



新メニュー

Hot Pot
火鍋



北海道産牛肉使用

NEW

牛鍋 醤油味

Beef Hot Pot (Soy sauce)

日式醬油牛肉鍋

(2人前) ¥5980

追加は一人前 ¥2990です 毎追加一人份 2990 円 1990 yen for each additional serving

追加野菜 880 円・追加スープ 350 円

ライス ¥200
rice 白飯

880yen for each additional vegetable platter 時蔬拼盤 880 円 350 yen for more soup 湯底 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 1人前 ¥200
after udon 烏龍麵



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

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

写真はイメージです

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

烤魷魚鰭

¥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。

From Hokkaido Menu

十勝黒毛和牛



十勝黒毛和牛

⑫ 特選牛ロースちゃんちゃん焼き

Japanese Black Beef Teppanyaki (serves two)

黒毛和牛蔬菜鐵板燒 (兩人份)

2 人前 **¥8800** ライス **¥200**

rice 白飯



⑬ 十勝産 牛ロースちゃんちゃん焼き

Beef Teppanyaki (serves two)

牛肉蔬菜鐵板燒 (兩人份)

2 人前 **¥4980** ライス **¥200**

rice 白飯



⑭ 豚のちゃんちゃん焼き

Pork Teppanyaki (serves two)

豬肉蔬菜鐵板燒 (兩人份)

2 人前 **¥3980** ライス **¥200**

rice 白飯



⑮ ししゃも焼き メス 3 本 **¥980**

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

⑯ ししゃも焼き オス 3 本 **¥880**

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



⑰ ホッキ貝焼き **¥780**

Grilled Sakhalin Surf Clam

烤北寄貝



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 黒鮪魚生魚片



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

鍋もん

Hot Pot 火鍋



おすすめ
の一品

北海道郷土料理

① 石狩鍋 (2人前)

石狩鍋 (味噌湯底)

¥3980

Japanese Style Hot Pot (miso soup)

鮭の身をたっぷり使い、豆腐・白菜・ダイコン・シイタケ・ニンジン・長ネギなどの野菜を、昆布で出汁を取った味噌仕立ての汁で煮込む北海道を代表する郷土料理です。

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

ライス ¥200
rice 白飯

追加野菜 880円・追加スープ 350円



② 海鮮チゲ鍋 (2人前)

韓式泡菜海鮮鍋

¥4480

Korean Style Hot Pot (kimchi and seafood)

魚介類と野菜などがたっぷり入った鍋です。キムチ風味のスープでお召し上がりください。

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

ライス ¥200
rice 白飯

追加野菜 880円・追加スープ 350円



北海道

おすすめ
の一品

NEW

③ 塩豚鍋 (2人前)

鹽味猪肉鍋

¥3980

Pork With Shio(salt) Flavor Soup Hot Pot

北海道産の豚肉と道産野菜がたっぷり入った鍋です。特製塩だれスープであっさりとお召し上がりください。

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

ライス ¥200
rice 白飯

追加野菜 880円・追加スープ 350円

メにどうぞ
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)

メのうどん

1人前 ¥200

after udon 烏龍麵

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

北海道郷土料理

ちゃんちゃん焼きぎ

Chanchan yaki
鐵板反燒

当店のちゃんちゃん焼きは、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。



十勝黒毛和牛

① 特選牛ロースちゃんちゃん焼き

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

2人前 ¥8800

ライス ¥200
rice 白飯



② 十勝産牛ロースちゃんちゃん焼き

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

2人前 ¥4980

ライス ¥200
rice 白飯



③ 鮭のちゃんちゃん焼き

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

2人前 ¥3480

ライス ¥200
rice 白飯



④ ラムのちゃんちゃん焼き

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

2人前 ¥3980

ライス ¥200
rice 白飯



⑤ 豚肉のちゃんちゃん焼き

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

2人前 ¥3980

ライス ¥200
rice 白飯

十勝の恵み

steak
牛排



BEEF
STEAK

① 十勝産 牛ロースステーキ 200g ￥5480
Tokachi Beef Steak 十勝産 牛排

② 十勝産 牛ロースステーキ ハーフ 100g ￥3480
Tokachi Beef Steak (half) 十勝産 牛排(小份)

ライス ￥200
rice 白飯

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

おすすめ
の一品



① 海鮮丼

Sashimi Rice Bowl

海鮮蓋飯

¥2980

味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯

おすすめ
の一品



② いくら丼

Salmon Roe Bowl

鮭魚卵蓋飯

¥2380

味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯

Half &
Half



③ いくら 本まぐろ鉄火丼

Salmon Roe and Tuna Bowl

鮭魚卵・黒鮭魚生魚片蓋飯

¥2180

味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯

Half &
Half



④ いくら サーモン丼

Salmon and Roe Bowl

鮭魚親子蓋飯

¥1980

味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯

Half &
Half



⑤ かにめしいくら丼

Salmon Roe and Crab Bowl

鮭魚卵・蟹肉(熟)蓋飯

¥1980

味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯

⑥ かにめし

Crab Bowl

蟹肉(熟)飯

¥1500

味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯

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

北海道産山わさび ¥300

ガリ追加 ¥100
100yen for ginger
薑片

Rice

おすすめ
の一品



⑧ 本まぐろ鉄火丼

Tuna Bowl

黒鯖魚生魚片蓋飯

味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯

¥2000



⑨ サーモン丼

Salmon Bowl

鮭魚生魚片蓋飯

味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯

¥1580

Half &
Half



⑩ サーモン 本まぐろ鉄火丼

Salmon and Tuna Bowl

鮭魚、黒鯖魚生魚片蓋飯

味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯

¥1800



⑪ いか丼

Squid Bowl

花枝生魚片蓋飯

味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯

¥1280

おすすめ
の一品



⑫ かに雑炊

Rice Porridge with Crab

蟹肉湯飯

¥880



⑬ お茶漬け (鮭 OR 梅)

各 ¥580

Rice with Green Tea (Salmon or Plum)

茶泡飯 (鮭魚 或 梅子)



⑭ おにぎり (鮭 OR 梅)

各 ¥250

Rice Ball (Salmon or Plum)

飯糰 (鮭魚 或 梅子)

⑮ ライス

Rice 白飯

北海道

¥200



⑯ 鮭のあら汁 ¥300

Salmon Miso Soup

鮭魚味噌湯

⑰ 味噌汁 ¥150

Miso Soup

味噌湯

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

焼きもの

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



自家製

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**

Fried Food & Excellent Dish



⑧ いか唐揚げ
Deep-Fried Squid
炸花枝

NEW

¥ 780



⑨ 手羽先唐揚げ ¥ 780

Deep-Fried Chicken Wings 炸雞翅



⑩ たこの唐揚げ ¥ 780
Deep-Fried Octopus 炸章魚



⑪ いかゲソ揚げ
Deep-Fried Squid Arms
炸花枝腳
¥ 680



⑫ 甘えびの唐揚げ ¥ 680
Deep-Fried Sweet Shrimp 炸甜蝦



⑬ ナンゴツの唐揚げ ¥ 480
Deep-Fried Chicken Gristle 炸雞軟骨



⑭ とりかわ唐揚げ ¥ 550
Deep-Fried Chicken Skin 炸雞皮



⑮ オニオンリング ¥ 580
Deep-Fried Onion Rings 炸洋蔥圈



⑯ カマンベールチーズフライ ¥ 680
Deep-Fried Camembert Cheese 炸卡門貝爾起司

肴

Appetizers

單品



① つぶ貝のガーリックバター炒め **¥880**

Whelk with Butter 奶油炒海螺

② じゃがバター **¥420**

Steamed Potato with Butter 奶油馬鈴薯



③ コーンバター **¥380**

Corn with Butter 奶油玉米粒

④ 豚の角煮 **¥880**

Japanese Boiled Pork 北海道産 東坡肉



⑤ 豆腐と山わさび **¥400**

Tofu with Wasabi 山芥末涼拌豆腐



⑥ ソーセージ盛合せ **¥980**

Sausage Platter 香腸拼盤

⑦ 中札内 えだまめ **¥350**

Green Soybean 毛豆



⑧ もずく酢 **¥450**

Cladosiphon Okamuraanus 醋拌水雲海藻



新得町 十勝漬本舗より 北海道

⑨ 漬物盛合せ **¥680**

おすすめの一品



Pickled Vegetable Platter 綜合漬物拼盤

¥680

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**

コース

Course Menus 套餐

北海道郷土料理



石狩鍋コース

¥7600 (2名様) ~
2 persons portion ~
2 人份起 ~

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

1 名様追加ごと ¥3800 プラス
one person fee ¥ 3800
毎追加一人費用 ¥ 3800



海鮮チゲ鍋コース

¥8600 (2名様) ~
2 persons portion ~
2 人份起 ~

- ・ 海鮮チゲ鍋
Korean Style Hot Pot
(kimchi and seafood)
韓式泡菜海鮮鍋

1 名様追加ごと ¥4300 プラス
one person fee ¥ 4300
毎追加一人費用 ¥ 4300



NEW 塩豚鍋コース

¥8000 (2名様) ~
2 persons portion ~
2 人份起 ~

- ・ 塩豚鍋
Pork With Shio(salt)
Flavor Soup Hot Pot
鹽味豬肉鍋

1 名様追加ごと ¥4000 プラス
one person fee ¥ 4000
毎追加一人費用 ¥ 4000

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 鍋類 主餐三選一



以下 餐點皆包含在套餐內

Below are the side dishes included in the course.

下記メニューはコース料理にお付き致します

- ・ サラダ
- ・ じゃがバターと塩辛
- ・ 刺身
- ・ ほたてしゅうまい
- ・ かにめし
- ・ デザート

- | | |
|----------------------------|--------|
| Salad | 沙拉 |
| Steamed Potato with Butter | 奶油馬鈴薯 |
| Salted Squid Guts | 醃漬烏賊 |
| Plate of Assorted Sashimi | 生魚片 |
| Scallop and Meat Dumpling | 扇貝燒賣 |
| Crab Bowl | 蟹肉(熟)飯 |
| Dessert | 甜點 |

Course Menus

北海道郷土料理



鮭のちゃんちゃん焼き
コース

¥7600 (2名様) ~
2 persons portion ~
2 人份起 ~

・ 鮭のちゃんちゃん焼き

Salmon Teppanyaki
鮭魚蔬菜鐵板燒

1 名様追加ごと ¥3800 プラス
one person fee ¥ 3800
毎追加一人費用 ¥ 3800



ラムのちゃんちゃん焼き
コース

¥8600 (2名様) ~
2 persons portion ~
2 人份起 ~

・ ラムのちゃんちゃん焼き

Lamb Teppanyaki
羊肉蔬菜鐵板燒

1 名様追加ごと ¥4300 プラス
one person fee ¥ 4300
毎追加一人費用 ¥ 4300



豚肉ちゃんちゃん焼き
コース

¥8000 (2名様) ~
2 persons portion ~
2 人份起 ~

・ 豚肉ちゃんちゃん焼き

Pork Teppanyaki
豬肉蔬菜鐵板燒

1 名様追加ごと ¥4000 プラス
one person fee ¥ 4000
毎追加一人費用 ¥ 4000

上記メニューより好きなちゃんちゃん焼きのコースをお選びください

Please choose one teppanyaki course from above

以上 鐵板燒 主餐三選一

以下 餐點皆包含在套餐內

Below are the side dishes included in the course.

下記メニューはコース料理におつき致します

- ・ サラダ
- ・ じゃがバターと塩辛
- ・ 刺身
- ・ ほたてしゅうまい
- ・ かにめし
- ・ 鮭のあら汁
- ・ デザート

- | | |
|----------------------------|----------|
| Salad | 沙拉 |
| Steamed Potato with Butter | 奶油馬鈴薯 |
| Salted Squid Guts | 醃漬烏賊 |
| Plate of Assorted Sashimi | 生魚片 |
| Scallop and Meat Dumpling | 扇貝燒賣 |
| Crab Bowl | 蟹肉 (熟) 飯 |
| Salmon Miso Soup | 鮭魚味噌湯 |
| Dessert | 甜點 |

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。

こども弁当

(みそしるつき) with Miso Soup 附一碗味噌湯

Children dinner set
兒童便當

写真はイメージです

- ザンギ Fried Chicken 炸雞
- たまごやき Fried Eggs 煎蛋
- えだまめ Green Soybean 毛豆
- フルーツ Fruit 水果
- きつずハンバーグ Burger Patty 兒童漢堡排
- ごはん Rice 白飯
- コーン corn 玉米
- えびフライ Fried Shrimp 炸蝦
- スマイルポテト Smiling Potatoes 微笑馬鈴薯
- きつずウイナー Wiener 兒童小香腸

780 円

きつず海鮮丼

(おみそ汁つき)

兒童海鮮蓋飯
Kids Sashimi Rice Bowl

980 円



- いくら Salmon Roe 鮭魚卵
- 本まぐろ Tuna Sashimi 黑鮪魚生魚片
- サーモン Salmon Sashimi 鮭魚生魚片
- 甘えび Sweet Shrimp Sashimi 甜蝦生魚片
- ほたて Scallop Sashimi 扇貝生魚片

きつずドリンク

Kids drink 各¥200



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

きつずアイテム

Children items 兒童餐具

- スプーン Spoon 湯匙
- フォーク Fork 叉子
- ストロー Straw 吸管
- 紙エフロン Children apron 圍兜

必要の際は気軽に
お申し付けください!
Please let us know if you need anything
若有需要請告知服務人員

きつず本まぐろ鉄火丼 1280 円

Kid's tuna bowl (おみそ汁つき)
兒童 黑鮪魚生魚片蓋飯

きつずサーモン丼 880 円

Kid's salmon bowl (おみそ汁つき)
兒童 鮭魚生魚片蓋飯

きつずいくら丼 1280 円

Kid's salmon roe bowl (おみそ汁つき)
兒童 鮭魚卵蓋飯

きつずかにめし 880 円

Kid's Crab Bowl (おみそ汁つき)
兒童蟹肉(熟)飯

こどもうどん (温) 330 円

Kid's Udon 兒童烏龍麵

きつずらいす (ふりかけつき) 150 円

Kid's rice 兒童白飯

スマイルポテト

Smiling Potatoes
微笑馬鈴薯



200 円

ウイナー (3本)

Kid's Wiener
兒童小香腸



200 円

ハンバーグ (2個)

Kid's Burger Patty
兒童漢堡排



200 円

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

18:00 までご来店で 特別サービス

Free kids plate provided
before 6 p.m.

Limited 6-year-old following
6點前來店用餐, 提供免費兒童餐盤一份
兒童餐盤 幼兒限定(含6歲以下)

未就学児童限定 きっず フレート サービス Free

Kids Plate 兒童餐盤

※ 一組様2個まで。追加は1個につき200円です。
満席になり次第終了。
at most two for free for each table 200yen each after two
每桌最多2份, 每追加1份200円



写真はイメージです

コーン
corn 玉米

きっず
ウイナー
Wiener 兒童小香腸

たわらおにぎり
Rice Ball Set 小飯糰

フルーツ
Fruit 水果

えだまめ
Green Soybean
毛豆

きっず
ハンバーグ
Burger Patty
兒童漢堡排

フライドポテト
French Fries
薯條

おみそ汁つき
with Miso Soup
附一碗味噌湯

きっずドリンク付

Kids drink one free
幼兒限定(含6歲以下) 免費飲料



Kids drink

おひとつおえらびください

追加は¥200

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

きっずアイテム

Children items 兒童餐具

スプーン
Spoon 湯匙

フォーク
Fork 叉子

ストロー
Straw 吸管

紙エフロン
Children apron 圍兜

必要の際は気軽に
お申し付けください!

Please let us know if you need anything
若有需要請告知服務人員

※ この商品は18時までにご来店された未就学児童限定のサービスです

大人の方のご利用、きっずサービスのみのご利用はご遠慮ください。

※ きっずサービスは、他の割引サービス・期間イベントとの併用はできません。

Kid's Menu
後藤商店 きっずメニュー
兒童的專屬服務