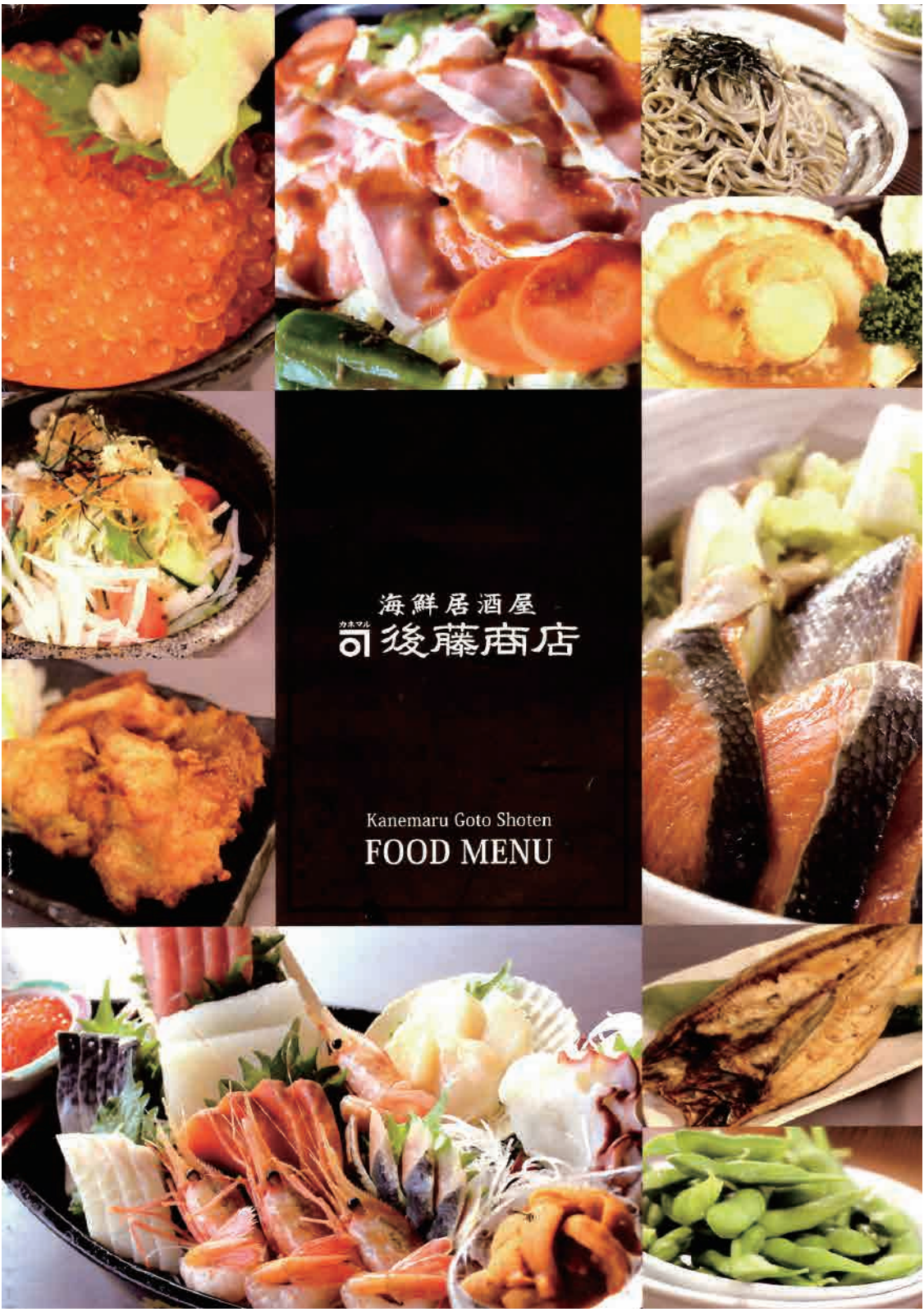

海鮮居酒屋

後藤商店

Kanemaru Goto Shoten

FOOD MENU

カネマル

道産食材

From Hokkaido Menu

真ほっけ焼き

Grilled Atka Mackerel(from Hokkaido)
烤花鮸魚一夜干（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

おすすめの一品

[北海道産] ザンギ（鶏の唐揚げ）
Hokkaido-style Deep-Fried Chicken
炸雞
¥750

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

[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

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。

写真はイメージです

カネマル

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)
黒毛和牛蔬菜鐵板燒（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。

■ご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)
牛肉蔬菜鐵板燒（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)
豬肉蔬菜鐵板燒（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（母）

¥1,000

ホッキ貝焼き

Grilled Sakhalin Surf Clam
烤北寄貝

¥1,000

カネマル

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名様でどうぞ！
serves 3 to 4 persons 約3-4人分

6品盛り 約3～4名様分

おすすめの一品

刺身北海盛合せ

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

¥5,080

写真はイメージです

たこ刺 ¥690

Octopus Sashimi 章魚生魚片

いか刺 ¥990

Squid Sashimi 花枝生魚片

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
黑鮪魚生魚片
¥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 ¥1,000
Sakhalin Surf Clam
北寄貝生魚片

■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

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

BeefHotPot(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
鹽味豬肉 火鍋

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

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 vegetabl platter
時蔬拼盤 900 円

追加スープ ¥360
360yen for more soup 湯底 360 円

〆にどうぞ

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)

〆のうどん
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

JapaneseStyleHotPot(misosoup)
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

ちゃんちゃん焼き

Chanchan yaki

鐵板燒

北海道郷土料理

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。

北海道郷土料理

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 ¥3,540

[北海道産] **牛ロースちゃんちゃん焼き**

Beef Teppanyaki(serves two)

牛肉蔬菜鐵板燒（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)

豬肉蔬菜鐵板燒（兩人份）

2人前

¥4,050

おすすめの一品

ジンギスカンのちゃんちゃん焼き

Lamb Teppanyaki (serves two)

羊肉蔬菜鐵板燒（兩人份）

2人前 ¥4,050

特選素材

十勝黑毛和牛

特選牛ロースちゃんちゃん焼き

Japanese Black Beef Teppanyaki(serves two)

黑毛和牛蔬菜鐵板燒（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

【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

北海道産山わさび ¥300

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

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

サラダ

Salad
沙拉

おすすめの一品

海鮮サラダ ¥1,410
Seafood Salad
海鮮沙拉

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

おすすめの一品

ラーメンサラダ ¥1,000
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。

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

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

鮭のあら汁 ¥310
Salmon Miso Soup
鮭魚味噌湯

おすすめは、
飯物で人気のいくら丼

おすすめの一品　北海道

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

ガリ追加　¥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
本店使用北海道産的米

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、黑鮪魚生魚片蓋飯

●味噌汁付き
with Miso Soup 附一碗味噌湯

かにめし　¥1,530
Crab Bowl
蟹肉(熱)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(熱)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、黑鮪魚生魚片蓋飯

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 黑鮪魚生魚片蓋飯

●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
本店使用北海道產的米

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（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

焼きもん

Roast&
Grilled
燒烤

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 Sweer 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!!

おすすめの一品

ラムロースジンギスカン

Mongolia Lamb BBQ 成吉思汗羊肉（蒙古烤肉）

180g ¥1,710

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 炸鶏
¥750

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 菌類天妙羅
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

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 炸青門貝爾起司

たこ唐揚げ ¥790

Deep-Fried Octpus 炸章魚

イカゲソ揚げ ¥690

Deep-Fried Squid Arms 炸花枝脚

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

おすすめの一品

豆腐と山わさび
Tofu with Wasabi
山芥末涼拌豆腐 ¥410

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** ¥400
Salted Squid Guts 鹽漬烏賊

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 新得田舍蕎麥麵

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

〈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

■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、烏龍麵的烹煮時間會比較久一點

1 かけそば

3 かけうどん

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
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

하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
每追加一人費用 ¥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
每追加一人費用 ¥4380

塩豚鍋コース

Pork With Shio(salt) Flavor Soup Hot Pot
鹽味豬肉火鍋

2人前 ¥8,150~
2 persons portion~ 2人份起~

1名様追加ごと ⊕¥4075
one person fee ¥4075
每追加一人費用 ¥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
每追加一人費用 ¥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

■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
每追加一人費用 ¥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
每追加一人費用 ¥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
每追加一人費用 ¥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
每追加一人費用 ¥4840

上記メニューよりお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

■じゃがバターと塩辛
Steamed Potato with Butter
Salted Squid Guts
奶油馬鈴薯 鹽漬烏賊

■刺身
Plate of Assorted Sashimi 生魚片

■ほたてしゅうまい
Scallop and Meat Dumpling 扇貝燒賣

■かにめし
Crab Bowl 蟹肉(熱)飯

■鮭のあら汁
Salmon Miso Soup 鮭魚味噌湯

■デザート
Dessert 甜點

海鮮居酒屋

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もございます。
何卒ご了承くださいます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。