



刺身



おすすめ盛り 4800円
天然本まぐろと北海道を満喫できる豪華盛り

おまかせ盛り 3900円
天然本まぐろ中トロと本まぐろ赤身他三種

刺身三種盛り 2600円
養殖本まぐろ・本日の白身・サーモン



逸品
北方生ウニ 1250円
活生ホタテ貝 780円



ホタテ海老 函館生タコ
2尾 1250円
830円



生牡蠣
北海道厚岸1ヶ 580円



特におすすめしたい
本まぐろ盛り 2900円
天然本まぐろと養殖本まぐろ



天然本鮪中トロ 980円
すっきりとした天然の脂です

養殖本鮪中トロ 880円
こってりとした濃厚な脂です



真アジ刺身 750円
鮮度が味の決め手!



サーモン刺身
宮古 650円
青森県産サーモン!



北海道の貝
北寄貝、帆立貝、粒貝 2400円

人気 馬刺し 980円
味わい深いロース肉です



ホッキ貝刺身 厚岸 780円
根室名物活貝!



本日の逸品 980円
本日おすすめの逸品



即菜

いか塩辛 450円
北海道前浜のいか

かにみそ 650円
酒の肴に最高

しめさば 750円
こだわりの手作り

マグロ山かけ 580円
本鮪を使います



<いか塩辛>



<かにみそ>



<しめさば>



<本マグロ山かけ>



生ハムのオードブル 850円



ホタテ和風カルパッチョ 1080円
特選



サーモンミモザカルパッチョ 880円

お漬け物 枝豆



四種盛り 480円



十勝産 490円

本日の前菜 660円
お通しとしてお付けします

■ 季節や天候などの理由で欠品する場合がございます

焼き



厚岸 焼カキ
醤油バター
1ヶ 600円



焼ホタテ
醤油バター
1ヶ 800円



北海道の厳選素材

おすすめ!

道楽 **ホッケ 炙り焼き**

北海道礼文島
浜干しです 1枚 1280円



根室 氷下魚
こまい 知る人ぞ知る
2尾 450円



炙り 本ズワイ蟹
1肩 2900円



海老焼
青森六片使用
750円



甲羅炙
ズワイガニ
1ヶ 1200円



ホッケスティック
ほぼ骨なし
2本 680円



サーモンハラス
希少な腹先
2ヶ 550円



トラハ蟹
炙り焼き
1肩 12800円



魚串焼
ハラス4種
4串 1000円



長万部 ヒラメ
塩バター
850円



キンキ
塩麹 高級魚
焼き 1200円



銀だら
吟醸粕
焼き 1350円



ぶり
照り焼き 天然
1100円



銀鮭 限定
味噌 信州味噌使用
焼き 1150円



串焼き

おすすめ!



串焼き 盛り合わせ

知床鶏2串・米豚1串
牛串1串・アスパラ1本 1390円

知床鶏黒 2串 400円

継ぎ足シタレが絶品です

知床鶏白 2串 400円

塩味で本来の味わい

信州米豚 2串 480円

玄米で育って口溶け良い

信州山麓牛 1串 590円

リングで育った信州産です

アスパラつくね 1本 350円

アスパラを知床鶏で包みます

子ガ



トマトの和風 チーズ焼 680円



ジャガ仔 チーズ ベーコン 餅 680円



軽井沢製造 ソーセージ 3種類 950円



信州山麓牛 牛炙り焼き 和風 2400円
山麓牛バラ(ヘッドORミスジ)

揚げ



サラダ



知床鶏 ザンギ

北海道産知床鶏

おすすめ! 大きな 2ヶ 480円



生たこ 唐揚げ 830円



紋甲いか げそ揚げ 720円



えびニンニク 香味揚げ 780円



おたるサラダ

740円

レタス、トマト、キャベツの野菜 卵やベーコンのミックスサラダ



信州きのこ サラダ **温** 760円



じゃがバタ サラダ **温** 700円



ズワイガニ サラダ **たっぷり** 1080円



当店の一押し

かに **蟹** クリーム コロッケ 2ヶ 650円 **いち押し!**



モッツレチーズ コロッケ 3ヶ 680円

モッツレチーズを生肌で巻いたコロッケ



知床鶏 タルタル 3ヶ 760円

鶏竜田揚げ、たっぷりタルタル

餃子

おすすめ! **レア帆立 天ぷら** 780円
 ほたて 生以上の甘みが際立ちます

ホッケ 天ぷら 640円
 北海道でも珍しい!

天然ヒ 天ぷら 780円
 大型の刺身用天然海老

お手軽



揚げ出し **北海道** 豆腐 540円
 北海道大豆の特別な豆腐



蟹あんかけ 卵焼き 680円
 かにあんかけの卵焼き



自家製 **ポテトフライ** 560円
 みんな大好き!!

魚



きんき **特選** 煮付け 半身 1200円
 北海道の高級魚です



煮穴子 **活メ** 1080円
 おつまみに最高ですね

本日の **おすすめ** もご ざいます

サバ煮付け 半身 880円
 濃いめの味付けです



魚



自信を持っておすすめします

小盛

酢飯 約150g



生鮭 十二貫 2800円

天然本まぐろ中トロ・赤身・逸品白身
宮古サーモン・生蛸・北海道の貝2種
蟹棒身・有頭海老・生ウニ・イクラ・他

生鮭 九貫 2200円

天然本まぐろ中トロ・赤身・サーモン
生蛸・生貝・蟹身・生ウニ・イクラ・他



北海道産の
いくら醤油漬け
いくら井

酢飯 1200円



北海道産又は
ロシア産の本物
ウニ・イクラ井

酢飯 1600円

炙り鮓もごさいます **〈お好み鮓〉**

1貫からご注文できます (表示1貫価格)

| | | | |
|-------------|------------|------------|-------------|
| 本鮓中トロ 280円 | 鮮・アジ 230円 | ホタテ貝 280円 | ズワイガニ 280円 |
| 本鮓赤身 240円 | メ・サバ 240円 | ホッキ貝 280円 | 天然海老 500円 |
| 逸品白身 280円 | 煮・穴子 280円 | 北海粒貝 200円 | 鮓・ネギト 180円 |
| 本日白身 180円 | メ・生タ 220円 | 甘海老 180円 | 生・ウニ 400円 |
| 宮古サーモン 200円 | 本日・イカ 230円 | ボタン海老 650円 | 醤油・イクラ 240円 |

出汁

お茶漬け 出汁で食する



焼きおにぎり 480円
香ばしい醤油おにぎり茶漬け

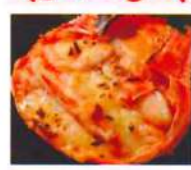
梅とちりめん 540円
かり梅としらすの相性抜群

天然紅鮭 580円
天然紅鮭の味わいに感動!



出汁は土瓶で提供

おいしく 小腹を満たす



蟹と玉葱の
旨みたっぷり
グラタン 850円



温泉卵のせ
肉味噌焼きそば
焼そば 680円

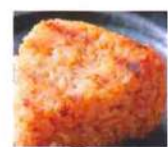
小盛り井 白飯 約180g



あこがれの
豪華海鮮井
海鮮井
白飯 2000円



十勝名物
豚井再現
小豚井 680円



焼き
醤油の香ばしさ!
〈1ヶ〉 240円



いくら
北海道いくら使用
〈1ヶ〉 360円



紅鮭
紅鮭の旨みが凝縮
〈1ヶ〉 320円

おにぎり

味噌汁

岩手産
わかめ
ずわい蟹
かに汁 120円
680円

ご飯

(小) <約110g> 50円
(中) <約230g> 100円
(大) <約350g> 150円

アイス



バナラ
アイス
選択 290円



栗(マロン)
アイス 350円



抹茶
アイス 380円

黒蜜、いちごソースからお選び下さい

渋皮栗甘露付き大人の?アイス

抹茶、あずき、黒蜜のハーモニー



あたる

営業時間 / AM11:30~PM11:00 (AM11:30~PM3:00までランチタイム)

住所 / 長野市南千歳 NAGANO TOKYU REI HOTEL 1F

TEL.026-269-9090