



GRAND
MENU

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 2900円
養殖本まぐろ・本日の白身・サーモン



北方生ウニ 1350円

逸品 活生ホタテ貝 830円



ホタテ海老 函館生タコ 2尾 1350円

北海道厚岸1ヶ 生牡蠣 650円



特におすすめしたい
本まぐろ盛り 3200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 780円
鮮度が味の決め手!



サーモン刺身 宮古 700円
青森県産サーモン!



北海道の貝 北寄貝、帆立貝、粒貝 2600円



ホッキ貝刺身 厚岸 830円
根室名物活貝!



本日の逸品 980円
本日おすすめの逸品

馬刺し 980円
味わい深いロース肉です



即菜

いか塩辛 470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

四種盛り 480円



枝豆



十勝産 490円



本日の前菜 680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 **650** 円



焼ホタテ
醤油バター
1ヶ **830** 円



海老焼
青森六片使用
780 円



甲羅炙
ズワイガニ
1ヶ **1200** 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



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



こま い 氷下魚
知る人ぞ知る
2尾 **470** 円



炙り 本ズワイ蟹
1肩 **2800** 円



ホッケスティック
ほぼ骨なし
2本 **680** 円



タラバ蟹
炙り焼き
1肩 **12800** 円



サーモンハラス
希少な腹先
2ヶ **550** 円



キンキ
高級魚
塩麹焼
1250 円



銀だら
吟醸粕
焼
1350 円



ぶり
北海道
天然
照り焼
1200 円



銀鮭 **限定**
信州味噌使用
味噌焼
1200 円

串焼き



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 **1480** 円

知床鶏黒 2串 **450** 円

継ぎ足しタレが絶品です

知床鶏白 2串 **450** 円

塩味で本来の味わい

信州米豚 2串 **520** 円

玄米で育って口溶け良い

信州山麓牛 1串 **680** 円

リングで育った信州産です

アスパラつくね 1本 **400** 円

アスパラを知床鶏で包みます



トマトの和風
チーズ焼 **680** 円



ジャガ仔
ベーコン餅
チーズ **680** 円



軽井沢製造
ソーセージ
3種類 **980** 円

信州山麓牛

牛炙り
焼き和風 **2900** 円
山麓牛バラ(ハットORミジ)

揚げ

北海道の唐揚げ ザンギ

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 580円



おたるサラダ
780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



生たこ 唐揚げ 940円



紋甲いか げそ揚げ 740円



えびニンク 香味揚げ 780円



信州きのこ サラダ 760円



じゃがバタ サラダ 740円



ズワイガニ サラダ 1080円



当店の一押し
かに 蟹クリーム コロケ 2ヶ 720円

餃子

ほたて レア帆立 天ぷら 840円
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!
天然エビ 天ぷら 860円
大型の刺身用天然海老

モツレチーズ コロケ 3ヶ 740円
モツレチーズを生ハムで巻いたコロケ

知床鶏 タルタル 3ヶ 830円
鶏竜田揚げ、たっぷりタルタル



お手軽



揚げ出し 北海道 豆腐 580円
北海道大豆の特別な豆腐



蟹あんかけ 卵焼き 740円
かにあんかけの卵焼き



自家製 ポテトフライ 580円
みんな大好き!!

煮魚



きんき 特選 煮付け 半身 1280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

小舟

酢飯 約150g



生鮭 十二貫 2900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・ホタテ海老・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 1850円

生鮭 九貫 2400円

天然本まぐろ中トロ・赤身・サーモン
いか・生貝・蟹身・生ウニ・イクラ・他



北海道産又は
ロシア産の本物

ウニ・イクラ井

酢飯 2200円

炙り鮓もございませう **〈お好み鮓〉**

1貫からご注文できます (表示1貫価格)

天然	本鮓中トロ	340円	鮮・アジ	260円	ホタテ貝	300円	ズワイガニ	300円
	本鮓赤身	280円	メ・サバ	270円	ホッキ貝	280円	天然海老	600円
	逸品白身	300円	煮・穴子	300円	北海粒貝	230円	鮓・ネギト	200円
	本日白身	240円	メ・生タ	280円	甘海老	200円	生・ウニ	450円
	宮古サーモン	260円	本日・イカ	250円	ホタテ海老	680円	醤油・イクラ	300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 580円

かか梅としらすの相性抜群

天然紅鮭 680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

おま! 980円



温泉卵のせ
肉味噌焼きそば

焼そば

740円

小盛り井 白飯 約180g



あこがれの
豪華海鮮井

海鮮井

白飯 2450円



十勝名物
豚井再現

小豚井

740円



焼き

醤油の香ばしさ!
〈1ヶ〉 260円



いくら

北海道いくら使用
〈1ヶ〉 480円



紅鮭

紅鮭の旨みが凝縮
〈1ヶ〉 380円

おにぎり

味噌汁

岩手産
わかめ 150円
ずわい蟹
かに汁 680円

ご飯

(小) <約110g> 100円
(中) <約230g> 150円
(大) <約350g> 200円

あずき



バニラ

アイス

選択 290円

黒蜜、いちごソースからお選び下さい



栗(マロン)

アイス

350円

渋皮栗甘露付き大人の?アイス



抹茶

アイス

380円

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