

# とりあえず

- ・枝豆 350円 (385円)
- ・つぶ貝のわさび漬 600円 (660円)
- ・千チャンジャ 550円 (605円)
- ・びり辛きゅうり 450円 (495円)

# サラダ

## ラーメンサラダ

幻の玉ねぎ「札幌黄」練り込み!

当店1番人気!!



レギュラー

850円 (935円)

ハーフ

650円 (715円)



# 魚



- ・特大しまホッケ 1,700円 (1,870円)
- ・氷下魚(こまい)の一夜干し (3本) 700円 (770円)
- ・紅さけのハラス 900円 (990円)
- ・真ホッケのみりん漬け 900円 (990円)



## 沖縄料理

- ・三枚肉ともやしのチャンプルー 600円 (660円)
- ・いころの豆腐チャンプルー(鮭入り) 700円 (770円)
- ・ゴーヤチャンプルー 800円 (880円)
- ・いくらのおせ海ぶどう 600円 (660円)
- ・いくらのおせとろろ海ぶどう 650円 (715円)
- ・おばあの島豆腐奴 500円 (550円)
- ・島豆腐の厚揚げ 550円 (605円)
- ・美ら豚のチーズ春巻き 700円 (770円)



## 島らっきょう

- 塩もみ 600円 (660円)
- 天ぷら 650円 (715円)

## 一品料理

- ・いころのぶっかけだし巻きたまご 880円 (968円)
- ・ホタテのバターホイル焼き 780円 (858円)
- ・ホルモンのガーリック炒め 800円 (880円)
- ・イカのポツポツ焼き 950円 (1,045円)
- ・宝永の焼きぎょうざ(5個) 600円 (660円)

## さしみ

- ・ホッケの刺身 1,500円 (1,650円)
- ・3点盛り 1,300円 (1,430円)





# あげもの

・カリカリチーズ **400円** (440円)

・じゃがもち **500円** (550円)

・ポテトフライ(北あかり使用) **580円** (638円)

・なんこつ唐揚げ **700円** (770円)

・鶏ザンギ **800円** (880円)

・ホルモンザンギ **700円** (770円)

・タコザンギ **800円** (880円)

## ごはん

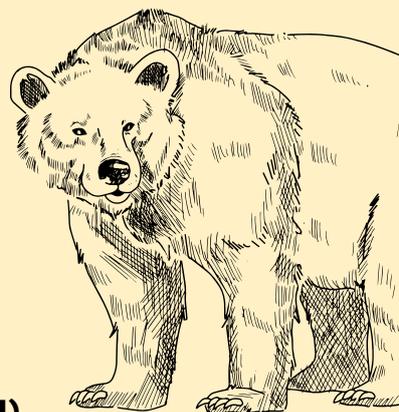
・紅さけ千切りハン **800円** (880円)

・北海道帯広風 豚丼 **850円** (935円)

・各種おにぎり

紅さけ **260円** (286円)      たらこ **260円** (286円)

梅 **200円** (220円)      みそ **200円** (220円)



・いくらのかぼれおにぎり **500円** (550円)

・お茶漬け (紅さけ or たらこ) **730円** (803円)

・紅さけといくらの親子丼 **1,600円** (1,760円)

・白米 大 **300円** (330円) 中 **200円** (220円) 小 **150円** (165円)



# スイーツ

☆手作り☆

・バスクチーズケーキ



400円 (440円)

・カタラーナ



400円 (440円)

・チョコテリーヌ



400円 (440円)

・スイーツ3点セット

800円 (880円)

(カタラーナ・バスクチーズケーキ・  
チョコケーキ)

・ハニートースト

500円 (550円)

・バニラアイス

300円 (330円)

# FOR STARTERS

- Green soybeans 350yen (385yen)
- spicy Cod Innards 550yen (605yen)
- Wasabi pickle shellfish 600yen (660yen)
- spicy cucumber 450yen (495yen)

## SALAD

· Ramen salad

*Phantom onion Sapporo Yellow, kneaded!*

*Our most popular!!*

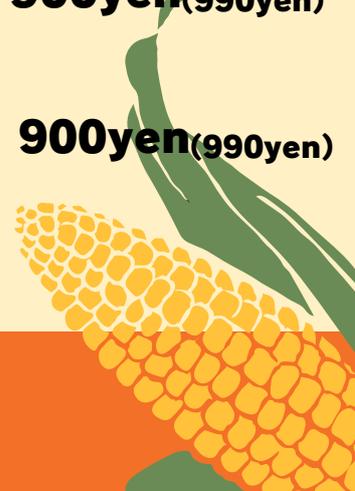
Regular size 850yen (935yen)

Half size 650yen (715yen)



## GRILLED FISH

- Big striped Atka mackerel 1,700yen (1,870yen)
- Dried overnight Saffron cod 700yen (770yen)  
(3 pieces)
- Salmon belly 900yen (990yen)
- Atka mackerel mirin-zuke 900yen (990yen)  
(sweet sake pickle)



# Okinawa cuisine



- Pork belly & bean sprouts champloo 600yen(660yen)
- Tofu champloo with salmon 700yen(770yen)
- Goya champloo 800yen (880yen)  
(bitter melon)
- salmon roe on sea grapes 600yen(660yen)
- salmon roe on sea grapes with grated yam 650yen (715yen)
- grandma's Island cold tofu 500yen(550yen)
- fried Island tofu 550yen(605yen)
- Chura pork cheese spring roll 700yen(770yen)
- Island shallot

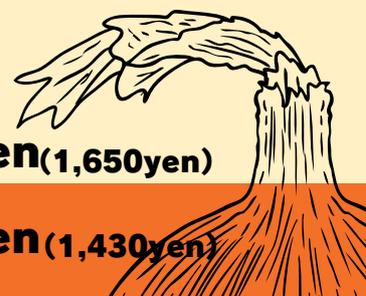
Rubbed salt 600yen(660yen) Tenpura 650yen(715yen)

# Hokkaido cuisine

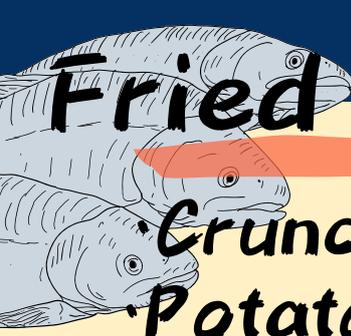
- Salmon roe on dashi rolled egg 880yen(968yen)  
(japanese style rolled omelett)
- Scallop grilled in pater foil 780yen(858yen)
- Pork intestine stir-fried with garlic 800yen (880yen)
- Roasted squid 950yen(1,045yen)
- Grilled Gyoza(5 pieces) 600yen(660yen)

# SASHIMI

- Atka mackerel sashimi 1,500yen(1,650yen)
- 3 kinds of Sashimi 1,300yen(1,430yen)



# Fried food



- Crunchy cheese **400yen (440yen)**
- Potato mochi **500yen (550yen)**
- French fries (using Hokkaido potato) **580yen (638yen)**
- fried Chicken Cartilage **700yen (770yen)**
- Spiced fried Chicken **800yen (800yen)**
- Fried Pork insteine **700yen(770yen)**
- Fried Octopus **800yen(880yen)**

## RICE

- Salmon fried rice **800yen(880yen)**
- Pork rice Bowl **850yen(935yen)**
- ONIGIRI **480yen(528yen)**



Salmon **260yen(286yen)** Cod roe **260yen(286yen)**  
 Plum **200yen(220yen)** Miso **200yen(220yen)**

- Salmon roe ONIGIRI **500yen(550yen)**
- traditional rice soup **730yen(803yen)**  
 (Ochazuke) (choice of salmon, cod roe)
- Salmon & Salmon roe Bowl **1,600yen(1,760yen)**

- White rice
- Large **300yen (330yen)**
- Medium **200yen (220yen)**
- Small **150yen(165yen)**



# DESSERT

☆ Handmade ☆

· Basque cheese cake



**400yen** (440yen)

· Crema Catalana



**400yen** (440yen)

· Rich Chocolate Terrine



**400yen** (440yen)

· Desset 3piece set

**800yen** (880yen)

· Catalana

· Basque Cheesecake

· Rich Chocolate Terrine

· honey toast

**500yen** (550yen)

· Vanilla Ice cream

**300yen** (330yen)