

お 鮨



▲ ① 握鮨(特上)
The finest sushi
3,237 円(税込 3,560 円)

お 鮨 旬の味



季節により
内容がかわります。
▲ ⑤ 旬の握り
The season in sushi
3,873 円(税込 4,260 円)



▲ ② 握鮨(松)
Pine sushi
2,437 円(税込 2,680 円)



▲ ③ 握鮨(竹)
Bamboo sushi
1,528 円(税込 1,680 円)



▲ ④ 鉄火巻
tuna roll sushi
1,119 円(税込 1,230 円)



▲ ⑥ 海老天中巻
shrimp heaven winding
891 円(税込 980 円)

旬の味

四季折々の旬材が
盛り込まれます。



▲ ⑨ 大漁ちらし
"Tairyō" in bowl
4,228 円(税込 4,650 円)



6月~8月限定
▲ ⑧ 生うにちらし(6月~8月)
Sea urchin served in a bowl
7,891 円(税込 8,680 円)



▲ ⑦ 生ちらし特上
The finest served in a bowl
3,619 円(税込 3,980 円)

〈ちらし〉

- ⑩ 生ちらし(竹)
Bamboo served in a bowl
2,382 円(税込 2,620 円)
- ⑪ 生ちらし(松)
Pine served in a bowl
2,710 円(税込 2,980 円)
- ⑫ ぶり漬けちらし
Yellow tail in a bowl
2,164 円(税込 2,380 円)
- ⑬ 鉄火ちらし
Tuna slices served in a bowl
2,382 円(税込 2,620 円)

〈巻物〉

- ⑭ 積丹巻(1本)(うに・あわび)
shiyakotan roll sushi
1,528 円(税込 1,680 円)
- ⑮ 玉子巻
Omelette roll sushi
709 円(税込 780 円)
- ⑯ 新香巻
Pickles roll sushi
709 円(税込 780 円)
- ⑰ 納豆巻
Fermented roll sushi
709 円(税込 780 円)
- ⑱ かつぱ巻
Cucumber roll sushi
709 円(税込 780 円)
- ⑲ 太巻
rolling thickly
1,164 円(税込 1,280 円)

〈丼物〉

- ⑳ ミニいくら丼
mini salmon roe bowl
1,346 円(税込 1,480 円)
- ㉑ ミニ鮭いくら丼
jini salmon & roe bowl
1,300 円(税込 1,430 円)



▲ ⑭ いくら丼
Salmon roe served in a bowl
3,600 円(税込 3,960 円)



▲ ⑬ あわび・いくらちらし
Abalone & Salmon roe served in a bowl
4,200 円(税込 4,620 円)



▲ ⑫ あわび・いかちらし
Abalone & Cuttle fish served in a bowl
3,846 円(税込 4,230 円)

▲ ⑪ 手巻き3本セット
(いくら・まぐろ・玉子)
Hand-rolled sushi set-
(Salmon roe・Tuna・Omelette)
1,073 円(税込 1,180 円)
折詰めは50円増になります

▼ ⑮ 生うに・いくらちらし
Sea urchin & Salmon roe served in bowl
6,346 円(税込 6,980 円)

▼ ⑯ 生うに・いかちらし
Sea urchin & Cuttle fish served in bowl
4,800 円(税込 5,280 円)

▲ ⑰ 生うに・あわびちらし
Sea urchin & Abalone served in bowl
6,346 円(税込 6,980 円)

▲ ⑱ あわびちらし
Abalone served in a bowl
4,446 円(税込 4,890 円)

▲ ⑲ 北の味めぐり
(うに・いくら・まぐろ丼)
sea urchin & salmon roe &
tuna in a bowl
5,382 円(税込 5,920 円)

※入荷の状況により内容が変わる場合がございます。※表示価格はすべて税込価格です。※出前、テイクアウトも同様の税込価格となります。

お刺身

④⑩ 七品盛り (2~3人様用) ▶
7 item sashimi
3,873 円 (税込 4,260 円)

④① 特品盛り ▶
Especially assorted sashimi
18,000 円 (税込 19,800 円)

▲④② 磯水貝
A conch, abalone, clam, etc
put in seawater
5,355 円 (税込 5,890 円)

④③ 五品盛り ▲
5 item sashimi
2,710 円 (税込 2,980 円)

※イメージ

- 〈刺身〉
- ④⑦ うに刺
Sea urchin sashimi
3,537 円 (税込 3,890 円)
 - ④⑧ ぶり刺
yellowtail sashimi
1,910 円 (税込 2,100 円)
 - ④⑨ ぼたんえび刺
buttons shrimp
2,582 円 (税込 2,840 円)
 - ⑤⑩ まぐろ刺
Tuna sashimi
1,164 円 (税込 1,280 円)
 - ⑤① いか刺
Squid sashimi
1,164 円 (税込 1,280 円)

▲④④ うに入りいかそうめん
Cuttle fish noodles
1,910 円 (税込 2,100 円)

▲④⑤ あわび水貝
abalone put in seawater
2,710 円 (税込 2,980 円)

▲④⑥ あわび刺 (1個)
Abalone sashimi
2,710 円 (税込 2,980 円)

▲写真は2人前
This photograph is two portions

逸品料理

▲⑥⑩ 若鶏
young chicken
1,255 円 (税込 1,380 円)
※25分ほど時間がかかります。

▲⑥① 浜風茶碗蒸し
Steamed teacup
900 円 (税込 990 円)

▲⑥② あわび天ぷら
tempura abalone
2,200 円 (税込 2,420 円)

⑥⑤ 天ぷら ▶
Tempura
1,600 円 (税込 1,760 円)

▲⑥④ タコザンギ
Fried octopus
837 円 (税込 920 円)

▲⑥③ あわびのウロの塩辛
salted sell abalone
800 円 (税込 880 円)

⑥⑥ 海鮮酢の物 ▶
sea vinegared
982 円 (税込 1,080 円)

- 〈逸品料理〉
- ⑦⑩ 季節の野菜天ぷら
Vegetables tempura
900 円 (税込 990 円)
 - ⑦① ふじ鮫特製 いか塩辛
Squid fish guts pickled in salt
382 円 (税込 420 円)

▲⑥⑦ かすべ唐揚げ
squid dumpling
837 円 (税込 920 円)

▲⑥⑧ いか団子
Squid dumpling
837 円 (税込 920 円)

▲⑥⑨ 浜鍋
(味噌味) (お一人様)
Hama pot (miso taste) (1portion)
2,910 円 (税込 3,200 円)
(写真は2人前です。)

- 〈積丹鍋〉
- ⑦② 磯鍋 (しお味)
Iso pot (salt taste) (1portion)
2,910 円 (税込 3,200 円)

※入荷の状況により内容が変わる場合がございます。※表示価格はすべて税込価格です。※出前、テイクアウトも同様の税込価格となります。



▲80 あなご天重
Bowl of rice with
Sea Eel tempura
1,691 円(税込 1,860 円)



81 浜ラーメン▶
Seafood noodles
1,346 円(税込 1,480 円)



83 うに井▲
※玉子とじ
sea urchin bowl
2,710 円(税込 2,980 円)



◀84 えび天井
Bowl of rice with
prawn and vegetables
tempura
1,691 円(税込 1,860 円)



◀82 かつ重
Bowl of rice with
pork cutlet,
egg and vegetables
1,164 円(税込 1,280 円)



◀85 あわび井
※玉子とじ
abalone bowl
2,710 円(税込 2,980 円)

麺類

- 86 野菜ラーメン(塩)
vegetables noodles
982 円(税込 1,080 円)
- 87 味噌ラーメン
Miso taste noodles
982 円(税込 1,080 円)
- 88 塩ラーメン
salt noodles
837 円(税込 920 円)
- 89 昔風醤油ラーメン
soy svce noodles
837 円(税込 920 円)
- 90 天ぷらそば
tempurasoba
1,473 円(税込 1,620 円)
- 91 かけそば
kakesoba
691 円(税込 760 円)
- 92 肉そば
buckwheat meat
1,019 円(税込 1,120 円)
- 93 かしわそば
chicken noodles
1,019 円(税込 1,120 円)
- 94 もりそば
morisoba
673 円(税込 740 円)
- 95 ごるそば
zarusoba
782 円(税込 860 円)
- 96 冷しうにそば
(6~8月 季節限定)
sea urchin cold buckwheat
3,000 円(税込 3,300 円)
- 97 鍋焼きうどん
(11~3月 季節限定)
pan fried
1,164 円(税込 1,280 円)

丼物

- 98 肉重
bowl of rice with meet
1,100 円(税込 1,210 円)
- 99 親子丼
the parent-child bowl
1,000 円(税込 1,100 円)
- 100 玉子丼
egg bowl
710 円(税込 780 円)
- 101 ご飯
rice
182 円(税込 200 円)
- 102 三平汁
fish soup
437 円(税込 480 円)
- 103 味噌汁
miso soup
137 円(税込 150 円)
- 104 お吸い物
soup
137 円(税込 150 円)

お膳

数量限定 ※お時間がかかる場合がございます。



105 刺身御膳 Sushi set meal
..... 3,537 円(税込 3,890 円)



106 天ぷら御膳 Tempura set meal
..... 3,537 円(税込 3,890 円)



107 ステーキ御膳 Beefsteak set meal
..... 3,537 円(税込 3,890 円)

お飲物

- 〈ビール〉
- 120 生ビール(中) 619 円(税込 680 円)
Draft Beer
 - 121 瓶ビール 673 円(税込 740 円)
Bottled Beer
 - 122 ノンアルコールビール ... 528 円(税込 580 円)
non - alcohol
 - 〈地酒〉
local brand of sake
 - 丹水(300ml)
tansui
 - 123 〈純米辛口〉 1,437 円(税込 1,580 円)
jyunmai dry
 - 124 〈純米吟醸甘口〉 1,473 円(税込 1,620 円)
jyunmai sweet
 - 〈焼酎〉
Shochu
 - 125 鏡月 1,900 円(税込 2,090 円)
kyougetsu
 - 126 グランブルー 1,900 円(税込 2,090 円)
granblue
 - 127 いいちこ 2,200 円(税込 2,420 円)
iichiko
 - 〈ウイスキー〉
Whisky
 - スーパーニッカ
Super Nikka
 - 128 (ボトル) 7,500 円(税込 8,250 円)
Bottled
 - 129 (グラス) 655 円(税込 720 円)
Glass



丹水(300ml)

- 〈日本酒〉
- 130 (グラス)〈冷・燗〉 各 400 円(税込 440 円)
Glass cold or hot
 - 131 神威鶴 (ボトル 300ml) 1,346 円(税込 1,480 円)
kamuitsuru
 - 132 國稀鬼ころし (ボトル 300ml) 1,346 円(税込 1,480 円)
onikoroshi
 - 133 お通し 400 円(税込 440 円)
otoushi

- 〈ソフトドリンク〉
Soft drink
- 134 積丹ラムネ 355 円(税込 390 円)
shiyakotan ramune
 - 135 キリンレモン 136 オレンジ orange
kirinremon
 - 137 コーラ 138 ウーロン茶
coca-Cola Olong tea
- 各 355 円(税込 390 円)



積丹ラムネ

- 〈ワイン〉
- 小樽ワイン(赤・白)
Otaru wine
 - 139 (ボトル 720ml) 各 2,300 円(税込 2,530 円)
Bottled
 - 140 (グラス) 各 437 円(税込 480 円)
Glass
 - シラーズ
Shiaz
 - 141 (ボトル 720ml) 2,300 円(税込 2,530 円)
Bottled
 - 142 (グラス) 437 円(税込 480 円)
Glass

甘味

- 150 積丹星の塩アイス
salt ice
..... 355 円(税込 390 円)
- 151 揚げ饅頭
deep fried manju
..... 300 円(税込 330 円)

※入荷の状況により内容が変わる場合がございます。※表示価格はすべて税込価格です。※テイクアウトも同様の税込価格となります。