

▲一番人気

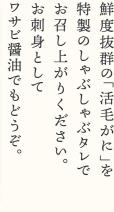
活毛がに

北海道近海で獲れた

「活毛がに」を

活毛がに

鮮度抜群の「活毛がに」を やぶしゃぶ



当店特製のだし汁で

「網走産一本釣りきんき」を

使用したしゃぶしゃぶ。





┙ 三番人気

のかの人気メニュー

ご注意

御会計にサービス料として10%を

頂戴しております。(コース料金は除く)

席料 お一人様三〇〇円

きんき しゃぶしゃぶ

┙四番人気

天ぷら、バター焼き、塩焼き 「生き造り」でど提供。 からお選びいただけます。 いかの足は、お刺身、唐揚げ、 店内の水槽から出し、 函館近海で獲れた「活いか」を

●記載の金額は全て税込み価格となっております。

おが

選

厳選素材や伝統製法を使った おがでしか味わうことのできない 特別なお料理

●記載の金額は全て税込み価格となっております。

活伊勢海老·フォアグラ·海水うにを 活伊勢 海 老と フォアグラの黄金焼き 1人前 19、500円







で注文に合わせて
季節ごとの様々な活かにをご用意。 調理するので鮮度抜群の状態で 専用の水槽から取り出し、 お召し上がりいただけます。



●甘みが特

活毛がに

釜茹で

お造り **〈四○○gょりご用意〉— | 一 | 一 | ○ ○ 円**

〈六〇〇gょりご用意〉—一八、五五〇円 活毛がに増量

··· ⟨一○○g⟩ 三、○○○円~承ります

上品な味わ

活ず 釜茹で・お造り が 数量限定

お造りは+五五〇円



五、〇〇〇門~

活花咲がに

●ぷりぷりの食感 と濃厚な味わい

●豪快な味わい

釜茹で

活たらばがに

釜茹で・お造り・焼き お造り・焼きは+五五〇円

※ご注文の際に、かにの身をむいて(五五〇円)ご用意することもできます。※詳しくはスタッフにお尋ねください。





しゃぶ



甲羅 酒

かにミソをお召し上がりの後、 日本酒を入れて火にかけた 六五〇円

五八、〇〇〇円~

是非ご賞味ください。 特製の逸品。



九州直送

馬肉に含まれる低カロリー・高タン 必須脂肪酸にはコレステロールを

-・高タンパク。



げる効果もあります。

⟨一人前⟩ 六、九○○円





白子焼き とらふ

〈一人前〉三、三〇〇円

とらふ

ぐ白子天ぷら

△一人前〉三、三○○門



低カロリ 脂部位には ・高タンパク・高鉄分

天然コラーゲンがたっぷり

サエズリ

ベーコン

レバー

- (一人前) 二、三() 〇円

赤身

⟨一人前⟩ 二、○○○円

(一人前) 二、七五○円

△人前〉二、二○○

※入荷状況によりご用意できないものもあります。

秋田の美味

美の国の郷土料理をお店で

きりたん。ほ鍋 秋田県比内地鷄入り

⟨一人前⟩三、八○○円

自家製きりたんぽを使用しています。 八時間炊き上げた特製スープと



秋田県産 比内地鷄 塩焼き

⟨一人前⟩一、五○○円



ヒマラヤ岩塩とご一緒に。 職人の腕の見せ所。 素材の味を生かした焼きは みを使用した一品。 直送された鮮度の良い肉の 「秋田比内や」より 比内地鶏で日本一を目指す

比 内 地鷄とは?

比内地鶏は肉に歯応えが のコクと風味が伝わってき あり、噛むほどに鶏肉本来 います。放し飼いで育てた 大美味鶏として知られて 古屋コーチンと共に日本三 比内地鶏は、薩摩地鶏、名

冷つけめん

稲庭うどん

〈一人前〉八〇〇円

温つけめん秋田県産比内地鶏入り

〈一人前〉一、九〇〇円

定番の「冷つけめん」はもちろん、 のど越しなめらかな麺は秋田の職人による手造り 日本三大うどんの一つ。

「温つけめん」もおすすめです 上内地鶏入り きりたんぽのタレ」で食す



みそたんぽ

⟨一本⟩八○○円

きりたんぽです。 いる特製みそで仕上げた 当店で代々受け継がれて



じゅ んさい

△人前〉七○○円

秋田県で手作業で

収穫された「順菜」を酢の物にしました。

はたはた飯ずし

九〇〇円

〈一人前〉

新鮮なはたはたに野菜やご飯、

いぶりがっことワサビ入り

骨まで食べられる一品です。 糀を加えてじっくり熟成。

クリー

ムチー

〈一人前〉

おが伝統の味 守り続けてきた

でど用意しております。 代々受け継がれてきた職人の技 活いかなど地元の旬の食材を 今では、北海道近海の活毛がに、 提供するお店として創業し、 札幌で唯一、秋田の名物料理を を迎えることができました。 持いただき、おかげ様で五十年 札幌の地で多くのお客様にご支





〈価格はそれぞれ ・きんき お造りの価格と同じです。

活毛がに

活あわび

活ほたて 活ほっき

季節のお造り

n

※薬味はご注文の際に

●記載の金額は全て税込み価格となっております。

※その日の仕入れ状況や ※詳しくはスタッフにお尋ねください ございます 漁期によって入荷のないものも

〈一人前〉

八〇〇



鍋と野菜は別途ご注文ください

お召し上がりいたどナー・お好きなお造りをしゃぶしゃぶとして

やぶしゃぶ

1人前 5、300円 (アラ・野菜・鍋付き)

凝縮した極上鍋

素材の旨味を

三大黄金しゃがしゃが

是非ど堪能ください。

出汁の効いた鍋で作る雑炊(別料金)か

※薬味はご注文の際に

人数分までご用意します

当店自慢の鍋です。

しゃぶしゃぶが一度にお楽しみいただける 「きんき」「活毛がに」「活伊勢海老」の

1人前 17、500円 (2人前からど注文承ります)(アラ・野菜・鍋付き)

りのとろける旨味

網走產

一本釣り

活毛

がに

活伊勢 海老

●記載の金額は全て税込み価格となっております。

しゃぶ

北海道大雪サ モン入り

特お製が

12

13°

鍋

〈一人前〉

比秋

内田

⟨一人前⟩ 三、八○○円



北海道で生まれ育った脂のりの良いサーモンを使用し 独自にブレンドした味噌で作りました。 コクと旨味をふんだんに味わえます。

お から 北 海

ください。

季節限定

※写真は二人前になります。

熱々の状態でお召し上がり

類、昆布二種類で作った

使用しています。味噌五種 釣りきんきを素焼きにして

特製味噌仕立ての鍋。

〈一人前〉 四、三〇 0

魚介類とさまざまな野菜が ン、白身魚などの り、甘えび、キングサ ※写真は二人前になります 活ほたて、活ほっき、はまぐ 人った贅沢な鍋です。 ーモ

稲庭う

〈一人前〉

八〇〇円

ラー

1

〈一人前〉

八〇〇円

季節の鍋

特お製が

きりこし

味噌仕支

⟨一人前⟩ 五、五○○円

網走産の鮮度の良い一本

一本釣りきんき入

季節限定 10月~2月

计 しょっつる はたはた入り

△人前〉三、八○○円

〈一人前〉

炊

(一人前) ヘーケン 三 〇 〇 円 Ŧî. 0 〇 門

四、三〇〇円

●記載の金額は全て税込み価格となっております。



職人が8時間炊き上げた秘伝の特製スープで 自家製きりたんぽをお召し上がりください。

特選

網走他

一本釣りきんき

〈半身〉 ⟨一枚⟩ 九、五○○円 四、七五〇円

(一一〇円)をご用意できます。 お召し上がり後、汁物(味噌汁、潮汁)



羅臼 ぶどうえび

ご用意します。 えび殻の唐揚げを お召し上がり後、 - 〈一尾〉三、八五〇円



活ひらめ姿 日本海·函館

△台〉一○、○○○門~ (五五〇円)または汁物 お召し上がり後、アラの唐揚げ (味噌汁、潮汁)(一一〇円)を



日高·襟裳 ご用意できます。



活松川かれい姿造り

ご用意できます。 または汁物(味噌汁、潮汁)(一一〇円)を お召し上がり後、アラの唐揚げ(五五〇円) ○台〉一二、○○○円~





存分にお楽しみ 北海道の海の幸を 活貝五点盛り合わせ 盛り合

(一人前) 五、四五○円

わ

4

つぶ、ほたて、ほっき あわびは全て

ください。

鮮度抜群です◎ 活貝なので



盛り合わせ 活のらめ姿造り

〈一台〉一五、○○○円~

好 梅 松 季節のお造り盛り合わせ 〈一人前〉三、三〇〇円 △人前〉五、五○○門 ⟨一人前⟩四、四○○円

貝

海水うに 北海道他

〈一人前〉二、二〇〇円



日本海

活あわび

〈一人前〉 四、〇〇〇門

根室·噴火湾 活ほなて

〈一人前〉 一、五

活つが 日高·襟裳

根室·喷火湾 △人前〉二、二〇〇円

活ほっき

〈一人前〉 一、六〇〇円

> 日本海 本 活なまこ 活ほや 〈一人前〉一、六五○円 **△一人前〉一、八○○円**

北海道近海他

中トロ

〈一人前〉三、三〇〇円

赤身

〈一人前〉 一、六五〇円

鮮魚

北海道大雪サ 〈一人前〉一、二〇〇円 ーモン

日本海·函館

ひらめ

日本海·函館 松川かれい

〈一人前〉

一、八〇〇円

(一人前) 二、二〇〇円

> そい 根室·釧路

日本海·根室

根室·石狩 〈一人前〉 一、八〇〇門

日本海·噴火湾 〈一人前〉 八五

にしん

活たこ 〈一人前〉 一、一〇〇円

千葉·静岡

活伊勢海老 〈一尾〉一八、○○○門

お召し上がり後、汁物(味噌汁、潮汁)

オホーツク海 (一一〇円)をご用意できます。

日本海 特大ぼたんえび

甘えび 自家製 〈五尾〉一、五五 〇門

しめ鯖 〈一人前〉 八五

函館

活いか 〈一杯〉 四、五〇〇円

●焼き魚·焼き物

※入荷状況によりご用意できないものもあります。

羅臼產

開きほっけ

きんき塩焼き 北海道近海一本釣り

〈一枚〉九、九○○円 〈半身〉四、九五〇円

脂の旨味と香りをお楽しみください。 じつくり焼き上げた 「きんき」ならではの





脂乗りの良いものを厳選してご用意。

こだわったのは、

〈一枚〉三、六○○円

大きさと身の厚さ。

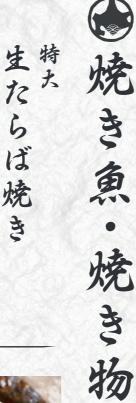
雪ん子焼 イセエビ

△人前〉三、五○○円

熱々のうちにお召し上がりください。 チーズを乗せて焼き上げました。 イセエビと おが特製のホワイトソースに



※入荷状況によりご用意できないものもあります。

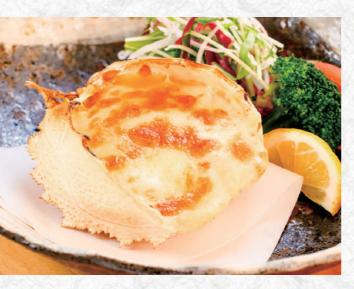


⟨一本⟩ 七、九○○円

4 ㎏以上の特大たらばがにの脚を

食べ応え十分。 本まるごと焼き上げました。





毛がにの甲羅焼

〈一人前〉一、五○○円

毛がにの身と特製ホワイトソース、 かにを入れ、最後にチーズを乗せて バターでソテーした甘えび、ほたて、 かにの甲羅の中に、 焼き上げました。

貝類

日高·襟裳

活つが磁焼き

△人前〉二、五○○円

ご堪能ください。 柔らかい身と旨味たつぷりの出汁を 北海道を代表する「つぶ」の磯焼。



活ほたて焼き 根室·喷火湾 塩・バター・みそ・醤油 根室·喷火湾 〈一人前〉一、六〇〇円

活ほっき見焼き 塩・バター・みそ・醤油

〈一人前〉一、七○○円

活蝦夷あわびステー

〈一人前〉 四、五〇〇門

焼き魚

根室 氷下魚こまい

〈一尾〉 四五〇円

旨味が濃縮された味の濃い焼き魚

「天日干し」ならではの

つぼ鯛一夜不し

〈一枚〉四、九○○円

調がかか

本 柳葉魚ししゃも

(オス・メス)



〈一尾〉八〇〇門



根室

銀だら西京焼



丁寧に焼き上げた西京焼き。

自家製の味噌に漬け込んだ銀だらを

△人前〉一、五○○円

日本海

真がれい塩焼き

にこん塩焼き ⟨一枚⟩ 一、五○○円

〈一尾〉一、九〇〇円

サイコロステーキ 本まぐろ △人前〉二、五○○円

塩焼き 海道大雪サーモン

⟨一人前⟩ 二、五○○円

特大ぼたんえび塩焼き

〈一尾〉一、六〇〇円

焼き魚・ 焼き物

※入荷状況によりご用意できないものもあります。

秋田県産

比內地鷄

塩焼き

⟨二人前⟩ 一、五○○円



道産牛のステー 〈一人前〉上八 半

ずわいがに、北海道チーズの最強コンビ

北海道ニセコ・真狩産じゃがいもと

△一人前〉一、三○○門

チーズ焼き

かにとポテトの

エゾシカの 天塩·豊富町 ステーキ

〈一人前〉

一、七五〇門

素材の味を生かした焼きは 使用した一品。 より直送された鮮度の良い肉のみを 比内地鶏で日本一を目指す「秋田比内や」



記載の金額は全て税込み価格となっております

超特大

天然えびフライ

〈一人前〉

四、1100円

おが特製

おが特製

コロッケ 北海道まるごと

⟨一人前⟩ 一、六○○円

使用しています じゃがいもは北海道産男爵いもを ふんだんに使った特製コロッケ かにの身やほたて、えびなどの魚介類を



当店で長年ご注文いただいている特製のザンギ。 熱々をお召し上がりください。

13

12

7

フライ

甘

支

OS

唐揚げ

(一人前)

七五〇円

〈四尾〉

1,1100

円

たこザンギ

変

b

楊

げ出し

豆腐

〈一人前〉

七〇〇円

〈四個〉

円



活あわびを特製のホワイトソースと一緒に 殻に詰めて仕上げた当店オリジナルのコロッケ。 スプーンでお召し上がりください。

(一人前)



本

五、五

0

円

13 天

盛り合わ

特大

12

5

ば

から

に天ぷ

〈三本〉三、〇〇〇円

ずわいがに天ぷら 30

盛り合わせ

〈ずわい二本・たらば一本〉七、〇〇〇円

天ぷ

△人前〉二、五○○円

※天つゆ、薬味は人数分までご用意します。

ずわいがに天ぷら

かに天ぷら盛り合わせ



きんきの煮付



煮物

薬味を効かせた揚げ出し豆腐です

見た目も味も華やかに。

豚の角煮

真がれ V 煮 付

日本海

そいの煮れ 付

き組走 ŧ 9 煮 付

か 03 n の姿煮

一人前〉

円

ं म् \bigcirc $\mathbf{\bar{H}}$.

ふかひれの姿煮

(一人前) 八五〇円

〈一人前〉 一、六〇〇門

〈半身〉 四、 Ŧi. 0 0

●記載の金額は全て税込み価格となっております。

一品料理

特製茶碗蒸し

(一人前) 七〇〇門

おい 函館

しい

塩辛

〈一人前〉

七〇〇円

真狩・ニセコ

がバタ

△人前〉七○○円

具沢山の玉子地が入っています エビや栗、鶏肉といった お召し上がりください ざっくりと混ぜて ふたを開けると、 当店オリジナルの茶碗蒸し

自家製人

クラ正油漬け

△人前〉一、三○○円

北海道他

おいしい枝豆

△人前〉六○○円

正油漬け

〈一人前〉 九五〇円

自家製行者にんにく

北海道

漬け

もの盛合わせ

△人前〉七○○門

北海道近海他 本まぐろ山かけ

△人前〉一、三○○門

酢の物

かにの酢の物

〈一人前〉二、九五〇円



ほやの酢の物

〈一人前〉一、五○○円

なまこの酢の物

〈一人前〉一、七○○円

たこの酢の物

〈一人前〉 八五〇円

8 ずく 山かけ

〈一人前〉 六〇〇円



・サラダ

イセエビサラダ 〈一人前〉三、九〇〇円

豪快にイセエビ一本! 肉厚な身が食べ応えあるサラダに。

北海道產



かにサラダ

⟨一人前⟩ 二、九五○円

野菜サラダ

〈一人前〉

八五

〇 門

海藻サラダ 八五〇円

> カプレー 北海道產下マ ゼ トの

バジルソースかけモッツアレラチーズ・ 〈一人前〉 八五〇円

厳選された糖度の高いトマトと

モッツァレラチーズ。

バジルソースをかけて



〈一人前〉

記載の金額は全て税込み価格となっております

心ゆくまでどうぞ漬け込んだイクラを自家製の出汁醤油に

味わい深いとろろと濃厚な漬けまぐろと

クラ丼

三、九〇〇円 -11:11〇〇円



生うに丼 海水うにを使用その時期に一番の

ミニー三、八〇〇円 五、九〇〇円



生うに イクラ丼 二種楽しめる ひとつの丼で

ミニー三、九〇〇円 六、二〇〇円



ミニー一、八〇〇円 二、五〇〇円



本日のおすすめ鮮魚で豪快に贅沢に

お西と一緒にお西と一緒に

御寿司

とろたく

ちらし 四、八〇〇円

ご用意

のりで巻き、ごまとしそを

中トロといぶりがっこを

一、八〇〇円

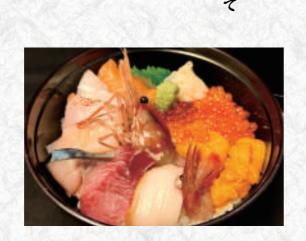
まぶした特製の巻き寿司。

酢飯で仕上げる一品特製の薬味を混ぜた

握る十貫職人が一貫入魂で 握







り寿司 五、五〇〇円

穴子

押し寿司

一、五〇〇円

さば押し寿司

1、1100円

お司

のごはん

ごはん

〈小〉二五〇円

〈中〉三〇〇円

大 四五〇円

店内で毎日炊き上げる

その名の通り、 ふっくらと、もっちりと、 甘みが強いのが魅力。 「北海道産米 ふっくりんこ」を使用

魚介系との相性がバッグン。





か E 雜炊

焼きおにぎり

〈一人前〉

生う に雑炊

〈一人前〉 二、 四〇〇円

老舗のお米専門店からその年で一番料

五〇〇円

理に合うお米を厳選して仕入れ。



こと間違いなし

是非お召し上がりください

職人の手が握る「究極のおにぎり」を

パクリと一口、その美味しさに嬉

熱々のご飯を岩塩で。

海苔を厳選に厳選を重ねております。

国内産地より香り、味、風味の良質な

⟨一人前⟩ 二、四○○円

みそたんぽ

△本〉八○○門

色麵

一味噌汁

稲庭うどん

冷つけめん

伊勢海老

秋田県產 比內地鷄入り 温つけめん 〈一人前〉一、九○○円 〈一人前〉八〇〇円

で食す「温つけめん」も 定番の「冷つけめん」はもちろん、 のど越しなめらかな麺は 「比内地鶏入り きりたんぽのタレ 秋田の職人による手造り

日本三大うどんの一つ。

きんき

〈一人前〉

八五〇円

毛がに

(一人前)

九五〇円

おすすめです。



おが特製

究極

のおにぎり

四〇〇円

たらこ・岩のり・すじこ

しゃけ・うめ・かつお

※写真はイメージです

●記載の金額は全て税込み価格となっております。

なめこ

しじみ

△人前〉七五○円

豆腐と

かめ

〈一人前〉

四五〇円

〈一人前〉

三〇〇円

三大珍味盛り合わせ 〈一人前〉三、二〇〇円

熱燗・冷酒がいつのまにか空に。 お酒のアテにぴったり。

(右)くちこ…乾燥させた なまこの卵巣

(左)からすみ…ボラの卵の塩漬け(中央)めふん…鮭の血合いの塩漬け



このわた

⟨一人前⟩ 二、四○○円

ば 6

くちこ

△人前〉三、三○○門

8

二人前〉三、四 00 円

3

か

国產·西京味噌什込み すみ 〈一人前〉一、

九〇〇円

葉ワサビの 0 2 つん漬け

〈一人前〉

八

おが特製

ワサビ 5 7 ŋ ムチー ズ

(一人前) 八五〇円

三点盛り おがのおつまみ

△人前〉一、三○○円

箸休めにぴったりの組み合わせです。 食べていただきたいのは 「いぶりがっこ」と一緒に 「葉ワサビのつんつん漬け」。 「自家製ワサビ入りクリー ムチーズ」と



△人前〉一、一○○円

溶けの焼きプリンと、香ばしい アンドルチェ。濃厚で滑らかな口 贅沢に使用した、本格派イタリ 彩りフルーツ御膳 北海道十勝産の生クリームを 十勝カタラーナ入り 花畑牧場 ⟨一人前⟩一、五○○円



彩り三点盛季節の果実 り三点盛 〈一人前〉八五



※当日の入荷状況により内容は異

キャラメルのほろ苦さが絶妙に

職人の技で魅せる一皿。 その時期に旬なフルーツを 贅沢盛り合わせ 至高の果実 - 〈一人前〉三、三〇〇円~

ご用意します。 ご予算に合わせて

※ 写真はイメージです。 ※写真はイメージです。

白玉ぜんざい 北海道產小豆使用 △人前〉八五○円

ストロベリー・抹茶バニラ・チョコ・

△一人前〉五○○円

アイスクリ



おがの焼きりんご

△一人前〉一、五○○円

季節限定 11月~2月

おしるこれ海道産小豆使用 つが・こしノ白玉・もち △人前〉 六五〇円





ります。 でにお時間をいただく場合があ ※ご注文を頂いてからご提供ま