



まがの 人気メニュー

一番人気

活毛がに
釜ゆで



北海道近海で獲れた「活毛がに」をご注文に合わせて店内で釜茹でに仕立てます。



二番人気

活毛がに
しゃぶしゃぶ



鮮度抜群の「活毛がに」を特製のしゃぶしゃぶタレでお召し上がりください。お刺身としてワサビ醤油でもどうぞ。



三番人気

さんま
しゃぶしゃぶ



「網走産一本釣りさんま」を使用したしゃぶしゃぶ。当店特製のだし汁でお召し上がりください。



四番人気

活いか刺身



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



活いかならではの
透き通った身

ご注意

- 席料 お一人様三〇〇円
- 御会計にサービスタクとして10%を頂戴しております。(コース料金は除く)

おが 四選

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。

伊勢
海老

活伊勢海老・フォアグラ・海水うにを
ふんだんに使用した贅沢な一品

活伊勢海老と
フォアグラの黄金焼き

1人前 19,500円

毛蟹

北海道産の新鮮な活毛がにを
余すことなくご堪能ください

北海道近海
活毛がにお造り

600g~ 18,550円~

※活毛がに増量…(100g)3,000円~承ります。

河豚

希少なとらふぐ白子を使用
コラーゲン・ビタミンCたっぷり

山口県・下関
とらふぐ白子のすっぽんあんかけ

1人前 4,950円

鱻鰯

柔らかく蒸しあげた絶品のふかひれ
彩りに季節のフルーツを

宮城県気仙沼
ふかひれの姿煮

1人前 13,000円

活かに いろいろ

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



●甘みが特徴 活毛がに

釜茹で — 〈四〇〇gよりご用意〉二二、〇〇〇円、
お造り — 〈六〇〇gよりご用意〉一八、五五〇円、
活毛がに増量： — 〈二〇〇g〉三、〇〇〇円、承ります。

●上品な味わい

活ずわいがに

数量限定

釜茹で・お造り

お造りは十五五〇円

— 一五、〇〇〇円、

●ぷりぷりの食感と濃厚な味わい

活花咲がに

釜茹で

— 一五、〇〇〇円、

●豪快な味わい

活たらばがに

釜茹で・お造り・焼き

お造り・焼きは十五五〇円

— 五八、〇〇〇円、

※入荷状況により価格が変更になる場合がございます。
※詳しくはスタッフにお尋ねください。
※ご注文の際に、かにの身をむいて(五五〇円)
をご用意することもできます。

活毛がに しゃぶしゃぶ

お造りと一緒に鍋(二人前五五〇円)を
注文し、しゃぶしゃぶとして
お召し上がりいただけます。



活毛がに釜茹で



活毛がにお造り



九州直送 馬刺し

低カロリー・高タンパク。
馬肉に含まれる
必須脂肪酸にはコレステロールを
下げる効果もあります。

馬刺し三点盛

— 〈一人前〉六、九〇〇円



トロ
〈二人前〉三、六〇〇円

レバー

— 〈二人前〉二、三〇〇円

赤身

— 〈一人前〉二、〇〇〇円



山口県・下関 ふぐ

とらふぐ 白子焼き

— 〈二人前〉三、三〇〇円

とらふぐ白子天ぷら

— 〈一人前〉三、三〇〇円



鯨

低カロリー・高タンパク・高鉄分。
脂部位には
天然コラーゲンがたっぷり。

ベーコン

— 〈二人前〉二、七五〇円

サエズリ

— 〈一人前〉二、二〇〇円

※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・珍味

美の国の郷土料理をお店で

おが特製

秋田県比内地鶏入り

きりたんぼ鍋

〈一人前〉三、八〇〇円

八時間炊き上げた特製スープと自家製きりたんぼを使用しています。



秋田県産

比内地鶏 塩焼き

〈一人前〉一、五〇〇円



比内地鶏で日本一を目指す「秋田比内や」より

直送された鮮度の良い肉のみを使用した一品。

素材の味を生かした焼きは職人の腕の見せ所。

ヒマラヤ岩塩とご一緒に。

比内地鶏とは？

比内地鶏は、薩摩地鶏、名古屋コーチンと共に日本三大美味鶏として知られています。放し飼いで育てた比内地鶏は肉に歯応えがあり、噛むほどに鶏肉本来のコクと風味が伝わってきます。

稲庭うどん

冷つけめん

〈一人前〉八〇〇円

秋田県産 比内地鶏入り

温つけめん

〈一人前〉一、九〇〇円

日本三大うどんの一つ。

のど越しなめらかな麺は秋田の職人による手造り。

定番の「冷つけめん」はもちろん、

「比内地鶏入りきりたんぼのタレ」で食す

「温つけめん」もおすすすめです。



みそたんぼ

〈二本〉八〇〇円

当店で代々受け継がれている特製みそで仕上げたきりたんぼです。



じゅんさい

〈二人前〉七〇〇円

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

〈二人前〉九〇〇円

新鮮なはたはたに野菜やご飯、糀を加えてじっくり熟成。骨まで食べられる一品です。

いぶりがつことワサビ入り クリームチーズ

〈一人前〉一、五五〇円

守り続けてきた おが伝統の味

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





きんき しゃぶしゃぶ

おが
名物

1人前 5,300円 (アラ・野菜・鍋付き)

北海道網走産
一本釣りのとろける旨味

「網走産一本釣りきんき」を使用したしゃぶしゃぶ。当店特製のだし汁でお召し上がりください。つけダレは自家製ポン酢でどうぞ。しゃぶしゃぶの後はきんきのアラと野菜を入れて、きんきの鍋をお楽しみいただけます。

※薬味はご注文の際に人数分までご用意します。



網走産
一本釣り
きんき

国産

北海道近海

活伊勢
海老

活毛
がに

素材の旨味を凝縮した極上鍋「きんき」「活毛がに」「活伊勢海老」のしゃぶしゃぶが一度にお楽しみいただける当店自慢の鍋です。出汁の効いた鍋で作る雑炊(別料金)も是非ご堪能ください。※薬味はご注文の際に人数分までご用意します。

おが
名物

三大黄金しゃぶしゃぶ

1人前 17,500円 (2人前からご注文承ります)(アラ・野菜・鍋付き)

●記載の金額は全て税込み価格となっております。

しゃぶしゃぶ

【鍋セット】

しゃぶしゃぶ用鍋

〈一人前〉五五〇円

鍋野菜

〈一人前〉一、一〇〇円

雑炊

〈一人前〉五〇〇円

もち

〈二ヶ〉三〇〇円

稲庭うどん

〈一人前〉八〇〇円

メラーメン

〈一人前〉八〇〇円

【具材】

〈価格はそれぞれお造りの価格と同じです。〉

- ・ きんき
- ・ 活毛がに
- ・ 活伊勢海老
- ・ 活あわび
- ・ 活たこ
- ・ 活ほたて
- ・ 活ほつき
- ・ 活つお
- ・ 八角
- ・ ひらめ
- ・ そい
- ・ 松川かれい
- ・ 季節のお造り

お好きなお造りをしゃぶしゃぶとしてお召し上がりいただけます。鍋と野菜は別途ご注文ください。

※薬味はご注文の際に

人数分までご用意します。

※その日の仕入れ状況や

漁期によって入荷のないものも

ございます。

※詳しくはスタッフにお尋ねください。



●記載の金額は全て税込み価格となっております。



石狩鍋

〈二人前〉三、八〇〇円



※写真は2人前になります。
独自にブレンドした味噌で作る「石狩鍋」。
コクと旨味をふんだんに味わえます。

特製

一本釣りきんき入り きりこし鍋味噌仕立

〈二人前〉五、五〇〇円



網走産の鮮度の良い一本
釣りきんきを素焼きにして
使用しています。味噌五種
類、昆布二種類で作った
特製味噌仕立ての鍋。
熱々の状態でお召し上がり
ください。
※写真は二人前になります。

おが北海鍋

〈二人前〉四、三〇〇円



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

特製

秋田県産 比内地鶏入り きりたんぼ鍋

〈二人前〉三、八〇〇円



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

【季節の鍋】

季節限定 10月〜2月

秋田名物 はたはた入り 塩汁鍋しよつる

〈二人前〉三、八〇〇円

季節限定 11月〜2月

あんきも入り あんこう鍋

〈二人前〉四、三〇〇円

一品

雑炊	〈一人前〉五〇〇円
もち	〈二ヶ〉三〇〇円
稲庭うどん	〈一人前〉八〇〇円
メラーメン	〈一人前〉八〇〇円



お造り

※入荷状況によりご用意できないものもあります。

特選

網走他

一本釣り きんき

〈半身〉四、七五〇円

〈一枚〉九、五〇〇円

お召し上がり後、汁物(味噌汁、潮汁)
(二二〇円)をご用意できます。



羅臼

ぶどうえび

— 〈二尾〉三、八五〇円

お召し上がり後、
えび殻の唐揚げを
ご用意します。



日本海・函館

活ひらめ姿

〈一台〉一〇、〇〇〇円、

お召し上がり後、アラの唐揚げ

(五五〇円)または汁物

(味噌汁、潮汁)(二二〇円)を

ご用意できます。



日高・襟裳

活松川かれい姿造り

〈二台〉一二、〇〇〇円、

お召し上がり後、アラの唐揚げ(五五〇円)

または汁物(味噌汁、潮汁)(二二〇円)を

ご用意できます。

盛り合わせ

活貝五点盛り合わせ

— 〈二人前〉四、九五〇円

北海道の海の幸を
存分にお楽しみ
ください。

つぶ、ほたて、ほっき、

あわびは全て

活貝なので

鮮度抜群です◎

◎

活ひらめ姿造り

盛り合わせ

— 〈一台〉一五、〇〇〇円、



季節のお造り盛り合わせ

梅 — 〈二人前〉三、三〇〇円

竹 — 〈二人前〉四、四〇〇円

松 — 〈二人前〉五、五〇〇円

貝

北海道他

海水うに

— 〈一人前〉二、二〇〇円



日本海

活あわび

— 〈一人前〉四、〇〇〇円

根室・噴火湾

活ほたて

— 〈一人前〉一、一〇〇円

日高・襟裳

活つお

— 〈一人前〉二、二〇〇円

根室・噴火湾

活ほつき

— 〈二人前〉一、四〇〇円

日本海・根室

活ほや

— 〈一人前〉一、三〇〇円

日本海

活なまこ

— 〈二人前〉一、六五〇円

本鮪

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

日本海・函館

ひらめ

— 〈一人前〉一、八〇〇円

日本海・函館

松川かれい

— 〈二人前〉二、二〇〇円

サーモン

— 〈一人前〉一、〇〇〇円

根室・釧路

そい

— 〈二人前〉一、八〇〇円

根室・石狩

にしん

— 〈一人前〉八五〇円

日本海・噴火湾

活たこ

— 〈一人前〉一、一〇〇円

千葉・静岡

活伊勢海老

— 〈二尾〉一八、〇〇〇円

お召し上がり後、汁物(味噌汁、潮汁)

(二二〇円)をご用意できます。

オホーツク海

特大ぼたんえび

— 〈二尾〉一、五〇〇円

日本海

甘えび

— 〈五尾〉一、五五〇円

自家製

しめ鯖

— 〈二人前〉八五〇円

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。

北海道近海一本釣り

きんき塩焼き

〈半身〉四、九五〇円

〈一枚〉九、九〇〇円

じっくり焼き上げた「きんき」ならではの脂の旨味と香りをお楽しみください。まさに骨の髄まで愛す一品。



イセエビ

雪ん子焼

〈二人前〉三、五〇〇円

イセエビと

おが特製のホワイトソースに

チーズを乗せて焼き上げました。

熱々のうちにお召し上がりください。



羅臼産

開きほつけ

〈半身〉一、八〇〇円

〈一枚〉三、六〇〇円

こだわったのは、大きさと身の厚さ。脂乗りの良いものを厳選してご用意。

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。

貝類

特大
生たらば焼き

〈一本〉七、九〇〇円

4kg以上の特大たらばがにの脚を一本まるごと焼き上げました。食べ応え十分。



毛がにの甲羅焼

〈二人前〉一、五〇〇円

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



日高・襟裳

活つぶ磯焼き

〈一人前〉二、五〇〇円

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

根室・噴火湾
活ほたて焼き

塩・バター・みそ・醤油
〈一人前〉一、二〇〇円

根室・噴火湾

活ほつき貝焼き

塩・バター・みそ・醤油

〈二人前〉一、五〇〇円

日本海

活蝦夷あわびステーキ

〈一人前〉四、五〇〇円

焼き魚

根室

氷下魚こまい

〈二尾〉四五〇円

「天日干し」ならではの

旨味が濃縮された味の濃い焼き魚。

釧路

つぼ鯛一夜干し

〈二枚〉四、九〇〇円

鶴川^{ひかわ}

本柳葉魚 ししゃも

(オス・メス)

〈二尾〉八〇〇円



根室

銀だら西京焼

〈二人前〉一、五〇〇円

自家製の味噌に漬け込んだ銀だらを
丁寧に焼き上げた西京焼き。

日本海

真がれい塩焼き

〈一枚〉一、五〇〇円

根室・石狩

にしん塩焼き

〈二尾〉一、九〇〇円

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。

かにとポテトの

チーズ焼き

〈一人前〉一、三〇〇円

北海道ニセコ・真狩産じゃがいもと
ずわいがに、北海道チーズの最強コンビ。



道産牛のステーキ

〈二人前〉六、三五〇円



天塩・豊富町

エゾシカの

ヒレステーキ

〈一人前〉一、七五〇円

本まぐろ

サイコロステーキ

〈一人前〉二、五〇〇円

アトランサーモン

塩焼き・バター焼き

〈一人前〉二、五〇〇円

かに・えび・いか

特大ぼたんえび塩焼き

〈二尾〉一、六〇〇円

いかげそゴロ焼

〈一人前〉一、三〇〇円

北海道産スルメイカの

濃厚なイカワタを使った

クセになる地元の漁師料理。

特大焼きいか

塩・特製みそだれ

〈一人前〉二、〇〇〇円

秋田県産

比内地鶏 塩焼き

〈一人前〉一、五〇〇円

比内地鶏で日本を目指す「秋田比内や」
より直送された鮮度の良い肉のみを
使用した一品。
素材の味を生かした焼きは
職人の腕の見せ所。
ヒマラヤ岩塩と二緒に。





揚げ物

おが特製

北海道まるごと
コロツケ

〈二人前〉一、六〇〇円

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



おが特製

あわびコロツケ

〈二人前〉一、五〇〇円



おが特製

ザンギ

〈二人前〉七〇〇円



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。

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ツケ。
スプーンでお召し上がりください。

おが特製

超特大天然えびフライ

〈二人前〉四、二〇〇円

日本海

真がれい唐揚げ

〈二人前〉一、六〇〇円



たこザンギ

〈二人前〉七五〇円

甘えび唐揚げ

〈四尾〉一、三〇〇円

ほたてフライ

〈四個〉一、二〇〇円

変わり揚げ出し豆腐

〈二人前〉七〇〇円

見た目も味も華やかに。
薬味を効かせた揚げ出し豆腐です。



天ぷら

ずわいがに天ぷら

〈三本〉三、〇〇〇円

特大たらばがに天ぷら

〈一本〉五、五〇〇円

かに天ぷら盛り合わせ

〈ずわい二本・たらば一本〉七、〇〇〇円

天ぷら盛り合わせ

〈二人前〉二、五〇〇円

※天つゆ、薬味は人数分までご用意します。



かに天ぷら盛り合わせ



ずわいがに天ぷら



煮物

北海道
豚の角煮

〈二人前〉八五〇円

日本海

真がれい煮付

〈二人前〉一、六〇〇円

根室・釧路

そいの煮付

〈半身〉四、五〇〇円

網走

きんきの煮付

〈半身〉五、〇五〇円

ふかひれの姿煮

〈一枚〉一〇、一〇〇円

〈二人前〉一三、〇〇〇円



きんきの煮付



ふかひれの姿煮

一品料理

おが特製

茶碗蒸し

〈一人前〉七〇〇円



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

おいしい枝豆

〈二人前〉六〇〇円

北海道近海他
本まぐろ山かけ

〈一人前〉一、三〇〇円

酢の物

かにの酢の物

〈二人前〉二、九五〇円



ほやの酢の物

〈一人前〉八五〇円

なまこの酢の物

〈一人前〉八五〇円

たこの酢の物

〈一人前〉八五〇円

もずく山かけ

〈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。



かにサラダ

〈一人前〉二、九五〇円

野菜サラダ

〈二人前〉八五〇円

海藻サラダ

〈一人前〉八五〇円

真狩・ニセコ
じゃがバター

〈二人前〉七〇〇円

函館
おいしい塩辛

〈二人前〉七〇〇円

北海道他
自家製イクラ正油漬け

〈二人前〉一、三〇〇円

漬けもの盛合わせ

〈二人前〉七〇〇円

北海道
自家製行者にんにく
正油漬け

〈二人前〉九五〇円



湯葉の生春巻風

〈一人前〉一、〇〇〇円

北海道産トマトの
カプレーゼ

北海道産
モッツアレラチーズ・
バジルソースかけ

〈一人前〉八五〇円

厳選された糖度の高いトマトと
モッツアレラチーズ。
バジルソースをかけて。





丼物

※入荷状況によりご用意できないものもあります。

自家製の出汁醤油に
漬け込んだイクラを
心ゆくまでどうぞ

イクラ丼

三、三〇〇円
ミニ一、八〇〇円



濃厚な漬けまぐろと
味わい深いとろろ

本まぐろ 山かけ丼

一、三〇〇円
ミニ一、五〇〇円



その時期に一番の
海水ういを使用

生うに丼

五、九〇〇円
ミニ一、三、八〇〇円



ひとつの丼で
二種楽しめる

生うに イクラ丼

五、五〇〇円
ミニ一、三、三〇〇円



御寿司

メの食事にも
お酒と一緒に
おつまみにも

とろたく

一、六五〇円

中トロといぶりがつこを
のりで巻き、ごまとしそを
まぶした特製の巻き寿司。



豪快に贅沢に
本日のおすすりめ鮮魚で
ご用意

海鮮 生ちらし

一、四、五〇〇円



特製の薬味を混ぜた
酢飯で仕上げる一品

押し寿司

さば押し寿司

九五〇円

穴子押し寿司

一、二〇〇円



職人が一貫入魂で
握る十貫

握り寿司

一、五、三〇〇円





ごはん

ごはん

- 〈小〉二〇〇円
- 〈中〉二五〇円
- 〈大〉四〇〇円

店内で毎日炊き上げる。
北海道産米「ふっくりんこ」を使用。
その名の通り、
ふっくらと、もっちりど、
甘みが強いのが魅力。
魚介系との相性がバツグン。



味噌汁

伊勢海老

〈二人前〉一、五〇〇円



きんき

〈二人前〉八五〇円

毛がに

〈二人前〉九五〇円

しじみ

〈二人前〉七五〇円

なめこ

〈二人前〉四五〇円

豆腐とわかめ

〈二人前〉三〇〇円



麺類

稲庭うどん

冷つけめん

〈二人前〉八〇〇円

秋田県産比内地鶏入り

温つけめん

〈二人前〉一、九〇〇円

日本三大うどんの一つ。
のど越しなめらかな麺は
秋田の職人による手造り。
定番の「冷つけめん」はもちろん、
「比内地鶏入りきりたんぼのタレ」
で食す「温つけめん」も
おすすめです。



おが特製

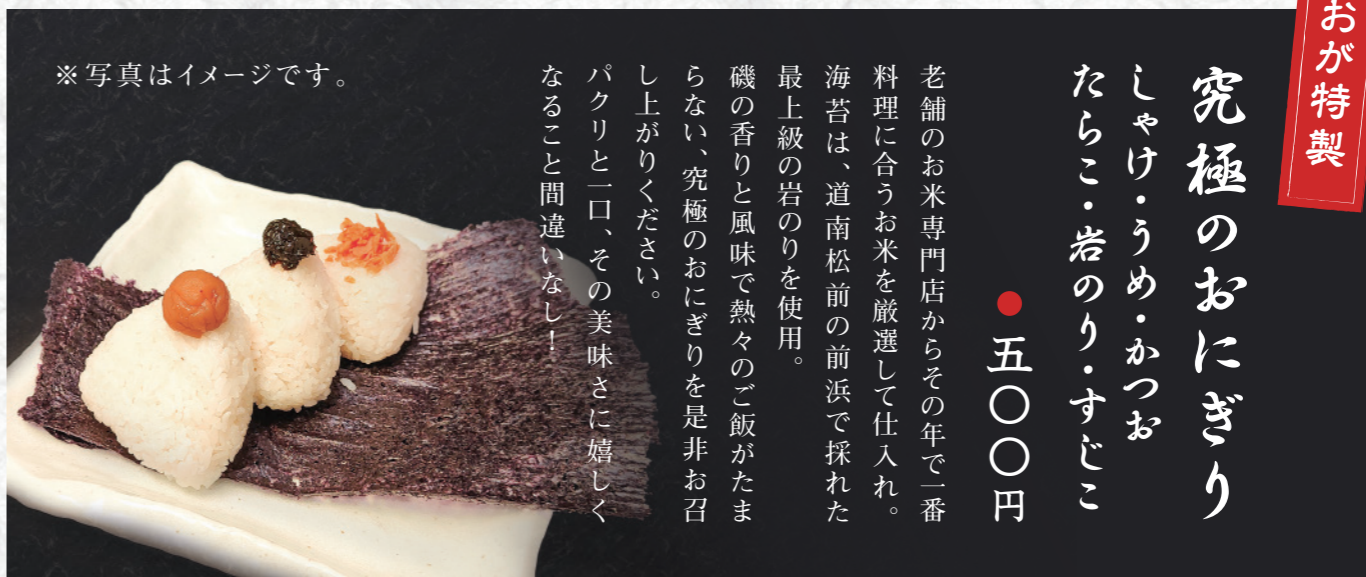
究極のおにぎり

しゃげ・うめ・かつお
たらこ・岩のり・すじこ

● 五〇〇円

老舗のお米専門店からその年で一番
料理に合うお米を厳選して仕入れ。
海苔は、道南松前の前浜で採れた
最上級の岩のりを使用。
磯の香りと風味で熱々のご飯がたま
らない、究極のおにぎりを是非お召
し上がりください。
パクリと一口、その美味さに嬉しく
なること間違いなし！

※写真はイメージです。



珍味

三大珍味盛り合わせ

— 〈二人前〉三、二〇〇円

お酒のアテにぴったり。

熱燗・冷酒がいつのまにか空に。

(右)くちこ…乾燥させた

なまこの卵巣

(中央)めふん…鮭の血合いの塩漬け

(左)からすみ…ボラの卵の塩漬け



このわた

— 〈二人前〉二、四〇〇円

ばくらい

— 〈二人前〉三、三〇〇円

くちこ

— 〈二人前〉三、四〇〇円

めふん

— 〈二人前〉一、一〇〇円

国産・西京味噌仕込み
からすみ

— 〈二人前〉一、九〇〇円

葉ワサビのつんつん漬け

— 〈二人前〉八〇〇円

おが特製

ワサビ入りクリームチーズ

— 〈二人前〉八五〇円

おがのおつまみ

三点盛り

— 〈二人前〉一、三〇〇円

「いぶりがっこ」と一緒に

食べていただきたいのは

「自家製ワサビ入りクリームチーズ」と

「葉ワサビのつんつん漬け」。

箸休めにぴったりの組み合わせです。



甘味

花畑牧場

十勝カタラーナ入り

彩りフルーツ御膳

— 〈二人前〉一、五〇〇円

北海道十勝産の生クリームを贅沢に使用した、本格派イタリアンドルチェ。濃厚で滑らかな口溶けの焼きプリンと、香ばしいキヤラメルのはろ苦さが絶妙に調和した一品です。



季節の果実

彩り三点盛り

— 〈二人前〉八五〇円

※当日の入荷状況により内容は異なります。



至高の果実

贅沢盛り合わせ

— 〈一人前〉三、三〇〇円

その時期に旬なフルーツを

職人の技で魅せる二皿。

ご予算に合わせて

ご用意します。

※前日までの

ご注文をお願い

いたします。

※写真はイメージです。



北海道産小豆使用
白玉ぜんざい

— 〈二人前〉八五〇円



北海道産小豆使用
おしるこ

— 〈一人前〉六五〇円

つぶ・こし／白玉・もち



おしるこ(つぶ/もち)

アイスクリーム

バナナ・チョコ・

ストロベリー・抹茶

— 〈二人前〉五〇〇円

季節限定 11月～2月

おがの焼きりんご

— 〈二人前〉一、五〇〇円



※ご注文を頂いてからご提供までにお時間をいただく場合があります。