



# 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
- 御会計にサービス料として10%を頂戴しております。(コース料金は除く)



# きんき おが名物 しゃぶしゃぶ

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。  
※追加ご注文の薬味は110円でご用意します。



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。  
※追加ご注文の薬味は110円でご用意します。

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

〈一人前〉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
- ・ 活つお
- ・ 活毛がに
- ・ 八角
- ・ 活伊勢海老
- ・ ひらめ
- ・ 活あわび
- ・ そい
- ・ 活たこ
- ・ 松川かれい
- ・ 活ほたて
- ・ 季節のお造り
- ・ 活ほつき

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。

※追加ご注文の薬味は110円でご用意します。

※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

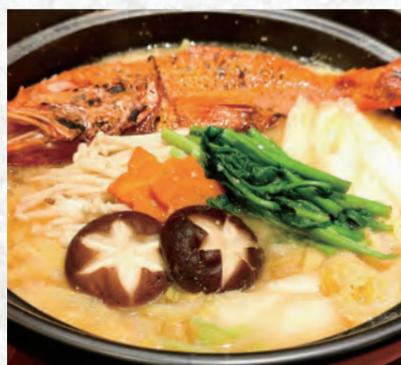


独自にブレンドした味噌で作る「石狩鍋」。  
コクと旨味をふんだんに味わえます。

特製

# 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。

# おが北海鍋

〈二人前〉四、三〇〇円



活はたて、活ほつき、活つづ、  
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。

特製

秋田名物

# きりたんぼ鍋

〈二人前〉三、八〇〇円



職人が8時間焚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 しょつつる

〈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

〈二人前〉五〇〇円

もち

〈二人前〉三〇〇円

稲庭うどん

〈二人前〉八〇〇円

メラーメン

〈二人前〉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

一本釣り きんき

〈半身〉四、七五〇円  
〈一枚〉九、五〇〇円



ぶどうえび 羅白

〈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。

車えび 広島県ファームスズキ直送

〈二尾〉一、五〇〇円

塩田跡の養殖池で育てた甘くて美味しいえびです。

活ひらめ姿造り

〈二台〉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。

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

〈二台〉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

海水うに

〈二人前〉二、二〇〇円



活あわび

〈一人前〉四、〇〇〇円

活ほたて

〈二人前〉一、一〇〇円

活ほっき

〈一人前〉一、四〇〇円

活つお

〈一人前〉二、二〇〇円

活ほや

〈二人前〉一、三〇〇円

活なまこ

〈二人前〉一、六五〇円

## 本鮪

中トロ

〈二人前〉三、三〇〇円

赤身

〈二人前〉一、六五〇円

鮮魚

八角姿造り

〈二台〉二、七五〇円



八角うす造り

〈二人前〉一、六五〇円

ひらめ

〈二人前〉一、八〇〇円

松川かれい

〈一人前〉二、二〇〇円

サーモン

〈二人前〉一、〇〇〇円

そい

〈二人前〉一、八〇〇円

にしん

〈一人前〉八五〇円

活たこ

〈一人前〉一、二〇〇円

活伊勢海老

〈二尾〉一八、〇〇〇円

活ぼたんえび

お召し上がり後、えび殻の唐揚げをご用意します。

〈二尾〉二、〇〇〇円

特大ぼたんえび

〈二尾〉一、五〇〇円

甘えび

〈五尾〉一、五五〇円

しめ鯖

〈二人前〉八五〇円

活いか

〈一杯〉四、五〇〇円

# 活かに いろいろ

季節ごとの様々な活かにご用意。  
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〉一、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： ―― 〈一〇〇g〉三、〇〇〇円／承ります。

●上品な味わい

活ずわいがに

釜茹で・お造り ―― 一五、〇〇〇円  
お造りは十五五〇円

●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 ―― 五八、〇〇〇円  
お造り・焼きは十五五〇円

※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  
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

## 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。



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。

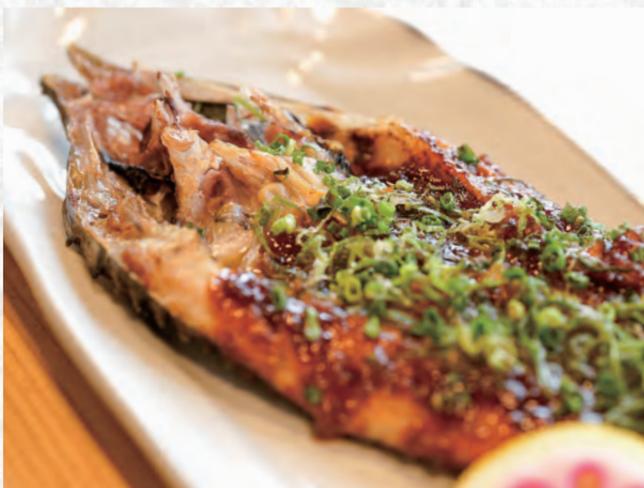


八角軍艦焼き

塩・味噌

―― 〈二尾〉三、三〇〇円

北海道名物「八角(はっかく)」。  
北海道・東北近海でのみ穫れる魚です。  
脂の乗った白身を  
漁師風に焼き上げました。





# 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。

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。



イセエビ  
雪ん子焼

〈一人前〉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。



毛がにの甲羅焼

〈一人前〉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、かにを入れ、最後にチーズを乗せて焼き上げました。



## 貝類

活つぶ磯焼き

〈二人前〉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。



活ほたて焼き

塩・バター・みそ・醤油

〈一人前〉一、二〇〇円

活ほつき貝焼き

塩・バター

〈二人前〉一、五〇〇円

はまぐり塩焼き

〈三個〉一、四〇〇円

蝦夷あわびステーキ

〈二人前〉四、五〇〇円

焼き魚

鶴川産

柳葉魚ししやも

(オス・メス)

〈二尾〉五五〇円



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。

つぼ鯛一夜干し

〈一枚〉四、九〇〇円

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。

真がれい塩焼き

〈二枚〉一、五〇〇円

にしん塩焼き

〈二尾〉一、九〇〇円

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



# 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・えび・いか

かにとポテトの  
チーズ焼き

〈一人前〉一、三〇〇円

特大ぼたんえび塩焼き

〈二尾〉一、六〇〇円

車えび塩焼き

〈二尾〉一、六〇〇円

いかげそゴロ焼

〈一人前〉七〇〇円

北海道産スルメイカの

濃厚なイカワタを使った

クセになる地元漁師料理。

特大焼きいか

塩・特製みそだれ

〈一人前〉一、五〇〇円



# 揚げ物

おが  
特製

北海道まるごと  
コロッケ

〈二人前〉一、六〇〇円

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



# 肉料理

道産牛のステーキ

〈二人前〉六、三五〇円



エゾシカの  
ヒレステーキ

〈二人前〉一、七五〇円

おが  
特製

超特大  
天然えびフライ

〈二人前〉四、二〇〇円

真がれい唐揚げ

〈二人前〉一、六〇〇円



鴨肉のたたき風

〈一人前〉八五〇円

低温調理した鴨むね肉のたたき。  
特製のタレと柚子胡椒で  
お召し上がりください。



国産鶏の  
田楽味噌チーズ焼  
〜とんぶりのせ〜

〈二人前〉八五〇円



変わり

揚げ出し豆腐

〈一人前〉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。

鶏ザンギ

〈一人前〉七〇〇円



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

あわびコロッケ

〈二人前〉一、五〇〇円

ほたてフライ

〈四個〉一、一〇〇円

# 天ぷら

ずわいがに天ぷら

〈三本〉三、〇〇〇円

たらばがに天ぷら

〈二本〉五、〇〇〇円

かに天ぷら盛り合わせ

〈ずわい二本・たらば一本〉四、五〇〇円

きのこ天ぷら盛り合わせ

〈一人前〉一、六五〇円

天ぷら盛り合わせ

〈一人前〉二、五〇〇円

※天つゆ、薬味は人数分までご用意します。



たらばがに  
ずわいがに

かに天ぷら盛り合わせ



ずわいがに天ぷら

# 一品料理

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。ざっくりと混ぜてお召し上がりください。



じゃがバター

〈一人前〉七〇〇円

本まぐろ山かけ

〈一人前〉一、三〇〇円

# 煮物

豚の角煮

〈一人前〉八五〇円

真がれい煮付

〈一人前〉一、六〇〇円

そいの煮付

〈半身〉四、五〇〇円

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

〈一人前〉九、〇〇〇円



きんきの煮付



ふかひれの姿煮

おいしい枝豆

〈一人前〉六〇〇円

おいしい塩辛

〈一人前〉七〇〇円

イクラ正油漬け

〈一人前〉一、三〇〇円

行者にんにく正油漬け

〈一人前〉九五〇円

漬けもの盛合わせ

〈二人前〉七〇〇円

はまぐり酒蒸し風

〈二人前〉一、四〇〇円



行者にんにく醤油漬け



はまぐり酒蒸し風



# 当店名物 馬刺し・鯨



トロ

〈一人前〉三、六〇〇円

赤身

〈一人前〉二、〇〇〇円

レバー

〈一人前〉二、三〇〇円



## 馬刺し九州直送

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。



## 鯨



## 馬刺し三点盛

〈一人前〉六、九〇〇円

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

〈一人前〉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。

美の国の郷土料理をお店で

# 秋



# の美味・珍味



きりたんぽ鍋

〈一人前〉三、八〇〇円  
八時間炊き上げた特製スープと  
自家製きりたんぽを  
使用しています。

みそたんぽ

〈一人前〉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ぽです。

じゅんさい

〈一人前〉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

〈一人前〉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。

おが特製

いぶりがっこ

ワサビ入り  
クリームチーズ

〈一人前〉一、一〇〇円  
いぶりがっことちよろぎ(しその根  
にできる茎が太い部分)を  
酢漬けにしました。

とんぶり

〈一人前〉七五〇円  
食用のホウキグサの実。  
別名「畑のキャビア」。  
プチプチ食感をお楽しみください。

つるつるうどん(冷)

〈一人前〉八〇〇円  
日本三大うどんのひとつ。  
のど越しなめらかな麺は職人による  
手作りです。

●記載の金額は全て税込み価格となっております。

### 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御支  
持いただき、おかげ様で五十年  
を迎えることが出来ました。  
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こ  
用意しております。



ご注意 ● 席料 お一人様300円 ● 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)

●記載の金額は全て税込み価格となっております。

# 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。

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

伊勢  
海老

毛蟹

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。

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

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

とらふぐ白子の  
すっぽんあんかけ

1人前 4,950円

河豚

鱻  
鱈

ふかひれの姿煮

1人前 13,000円

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

# 珍味

三大珍味盛り合わせ

〈一人前〉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)カラスミ…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

ほやわた

〈二人前〉一、〇〇〇円

くちこ

〈二人前〉三、四〇〇円

めふん

〈二人前〉一、一〇〇円

# 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



生ハムサラダ

〈一人前〉一、〇〇〇円

野菜サラダ

〈一人前〉八五〇円

ピリ辛豆腐サラダ

〈一人前〉八五〇円

からすみ

〈二人前〉一、九〇〇円

キャビア

〈二人前〉三、五〇〇円

葉ワサビのつんつん漬け

〈二人前〉八〇〇円

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

〈一人前〉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。



海藻サラダ

〈二人前〉八五〇円

かにサラダ

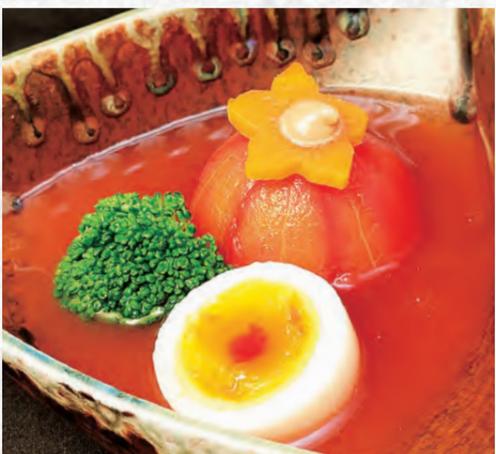
〈二人前〉二、九五〇円

湯葉の生春巻風

〈二人前〉一、〇〇〇円

冷やしトマト煮

〈一人前〉八五〇円





# 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  
ミニー一、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、二、三〇〇円  
ミニー一、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  
ミニー三、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  
ミニー三、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  
本日のおすすすめ鮮魚で  
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

焼きおにぎり

〈一人前〉四〇〇円

お茶漬け

天然鯛・海水うに・国産うなぎ

〈一人前〉一、七〇〇円

生うに雑炊

〈二人前〉二、四〇〇円

かに雑炊

〈二人前〉二、四〇〇円

みそたんぽ

〈二本〉八〇〇円

いかめし

〈一人前〉八〇〇円



生うに雑炊



# 味噌汁

伊勢海老

〈一人前〉一、五〇〇円

きんき

〈一人前〉八五〇円

毛がに

〈一人前〉九五〇円

はまぐり

〈二人前〉七五〇円

しじみ

〈二人前〉七五〇円

あおさ

〈二人前〉四五〇円

なめこ

〈二人前〉四五〇円

豆腐とわかめ

〈二人前〉三〇〇円

きのこ

〈二人前〉三〇〇円



伊勢海老の味噌汁

おが特製

# 究極の

# おにぎり

●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！

- ・しゃけ
- ・うめ
- ・かつお
- ・たらこ
- ・岩のり
- ・すじこ



※写真はイメージです。



# 麺類

## つるつるうどん(冷)

〈二人前〉八〇〇円

## あったかめん

〈一人前〉一、二〇〇円

自家製のきりたんぽ鍋スープを使った特製麺。  
体の芯まで温まります。

## トマト入り冷麺

〈一人前〉一、二〇〇円

スーパーフルーツトマト使用。  
小腹が空いたときに、  
つるりんとお召し上がり  
いただけます。





# 甘味

## おがパフエ

## ストロベリーパフエ



〈一人前〉一、三〇〇円

## チョコレートパフエ



〈一人前〉一、三〇〇円

## フルーツ

## 盛り合わせ

— 〈一人前〉一、〇〇〇円

その時期に旬なフルーツを職人の技で魅せる一皿。ご予算に合わせてご用意します。



## アイスクリーム

バニラ・チョコ・ストロベリー・抹茶

〈一人前〉五〇〇円

## 自家製 ハスカップアイス

〈一人前〉六〇〇円

## おがの焼きりんご

季節限定 11月〜2月

〈一人前〉一、〇五〇円

## おしるこ

つぶ・こし／白玉・もち

〈一人前〉六五〇円

## 白玉ぜんざい

〈一人前〉七五〇円