

# 北海道料理

北の海に育まれた、  
本ズワイ蟹、いくら、  
ししゃも、天然ホタテ。  
厳選素材の北の恵みを  
ご堪能ください。

※マグロは太平洋で獲れたものを使用しております。

## 北海丼と麺 1,290円+税

アレルギー特定原材料  
●カロリー 951kcal  
◆塩分 4.0g  
◆カリウム 914mg



ぜいたく  
贅沢

本ズワイ蟹、天然ホタテに色鮮やかで  
艶やかないくらをたっぷりのせました。

## たっぷりいくらの 北海三色丼と麺

1,690円+税

●アレルギー特定原材料 (7品目)  
●カロリー 1,007kcal  
◆塩分 5.3g  
◆カリウム 867mg



子持ちししゃも  
使用

## 北海お刺身御膳 1,690円+税

北海お刺身5点盛・  
天ぷら盛合せ・石挽そば・  
茶碗蒸し・ご飯・漬物

●アレルギー特定原材料 (7品目)  
●カロリー 912kcal  
◆塩分 2.5g  
◆カリウム 1,049mg

味噌 100cc	熱量8kcal / 塩分1.4g / カリウム39mg
天つゆ50cc	熱量20kcal / 塩分1.3g / カリウム56mg
そばつゆ144cc	熱量56kcal / 塩分3.8g / カリウム170mg
かけ汁229cc	熱量31kcal / 塩分3.2g / カリウム109mg

日本食品成分表(改訂)七訂及び弊社特許情報によるものですが、正確な加工が多いため若干変動いたします。参考値としてお考えください。  
商品の数値には、塩分・天つゆ・そばつゆ・かけ汁は含まれておりません。目安値を参考にしてください。

アレルギー特定原材料 (7品目)	●アレルギー特定原材料 (7品目)
卵 小麦 大豆 落花生 そば 豚肉 鶏卵	●アレルギー特定原材料 (7品目)
魚 乳製品 小豆 そば 落花生 及び 卵	●アレルギー特定原材料 (7品目)

※メニューのアレルギー特定原材料・カロリー情報はこちらをご覧ください。

●価格に限り変更、終了させていただきますのでご了承ください。  
●お料理の美味・好きは変わる場合がございます。  
●アレルギー表示については、原材料を調べたものです。製造工程上、二次加工を断つことはできません。  
●揚げたては、海苔・唐辛子・小豆・小麦も同じ袋で揚げられています。  
●データはあくまでも目安です。最終的な判断は、専門家に依頼されるようお願いいたします。  
●22時以降、初回オーダーされたお客様に対し10%の深夜料金をいただきます。