



北海道料理

北の海に育まれた、
本ズワイ蟹、天然ホタテ、
いか、サーモン、いくら。
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。



ぜいたく 贅沢

たっぷりの本ズワイ蟹を贅沢に使用しました。

本ズワイ蟹の
贅沢玉子丼と麺

1,690円+税

◆カロリー 892kcal
◆塩分 3.6g

アレルギー特定原材料
◆カロリー 764kcal
◆塩分 2.9g
1,390円+税

仕上げはお客様で！

北海道産
インカのめざめ
濃厚な甘みは、まるで栗のような味わいです。

◆カロリー 229kcal
◆塩分 0.7g

インカのめざめ
ポテトサラダ
◆カロリー 379kcal
◆塩分 0.9g
390円+税

インカのめざめ
じゃがバター
390円+税

本ズワイ蟹
茶碗蒸し
◆カロリー 101kcal
◆塩分 1.0g
400円+税

いくらと本ズワイ蟹
茶碗蒸し
◆カロリー 122kcal
◆塩分 1.3g
480円+税

北海道お刺身
◆カロリー 103kcal
◆塩分 0.3g
950円+税



北海道お刺身定食 1,690円+税

◆カロリー 741kcal
◆塩分 2.2g



大海老とホタテ貝柱の天ざるそばと
本ズワイ蟹プチ丼
1,490円+税

醤油 10cc	熱量8kcal / 塩分1.4g / カリウム39mg	日本食品成分表五訂・七訂及び弊社規格値によるものですが、店舗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。 表示の数値には、醤油・天つゆ・そばつゆ・かけ汁は含まれておりません。目安量を参考にしてください。(みそ煮込を除く)
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 270cc	熱量31kcal / 塩分3.2g / カリウム109mg	

アレルギー特定原材料 (7品目)

卵 乳製品 小麦 そば 落花生 えび かにか

各メニューのアレルゲン・塩分・カロリーの情報はこちらからご覧ください。

北海道料理応援隊長
SKE48 9期研究生 田辺美月
TANABE MIZUKI
MESSAGE
SKE48、9期研究生新潟県出身、みっちゃんこと田辺美月です！食欲の秋に私の大好きな海鮮料理、美味しそうでしょ？たくさん食べたあとは、ダンスのレッスンを頑張るので、みなさん私の応援をよろしくお願いします。



北海道メロンあいす
590円+税

北海道メロン
280円+税

北海道特有の昼夜の寒暖差が甘味をより一層引き立てます。

●品切れになり次第、終了させていただきますのでご了承ください。 ●写真はイメージです。時季や店舗により素材・器が異なる場合がございます。
●アレルゲン表示については、原材料を調べたものです。調理工程上、二次混入を防ぐことはできません。
●揚げ油では、海老・蟹・そば・卵・小麦・乳も同じ油で揚げています。 ●データはあくまでも目安です。最終的な判断は、専門医にご相談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。 ●製造工場では、「そば、小麦」を原料とした製品と同じ工程で作られています。