



258円+税のところ
 一皿 **168円** 十税



195円+税のところ
 一皿 **168円** 十税



340円+税のところ
 一皿 **258円** 十税



450円+税のところ
 一皿 **340円** 十税



年に一度の最高の
 最大イベント!!

18周年記念

誕生祭

地域の皆様に感謝の
 気持ちを込めての6日間!

札幌 十勝 釧路 全8店合同

11月7(木)~12(火)



道内産
 さつと
 湯通しほっき貝

北海道では生で食べる事の多いホッキ貝は
 熱を加える事によって、旨味が更に増して
 美味しくなるんです。

340円+税のところ
 一皿 **258円** 十税



活あわび

ごりこり!とはアワビの為にある
 言葉なのでは? 598円+税のところ

日
 30min
 限定

一皿 **450円** 十税



羽幌産他
 ひらめこぶめ

昆布の旨味とひらめの熟成効果で美味しさと倍増。
 你からぬける昆布の香りがたまります。

340円+税のところ
 一皿 **195円** 十税



長崎産真あじ

味がいいから「あじ」という名がついた様です。
 脂ものついてオイシイんです!

280円+税のところ
 一皿 **195円** 十税



長崎産
 生ハープさば

冬が旬の寒ふりには、脂のりは
 及びませんが程良く脂がのり、
 身のしまったこの時期のふりも最高です。

一皿 **168円** 十税



数種類の西洋ハーブを
 配合した飼料で育った
 鯖のクセの無さ、
 旨味を感じてください。

450円+税のところ
 一皿 **340円** 十税



素焼き大穴子

煮るのではなく素焼きで食べることによって
 穴子本来の味が楽しめるのでは?

450円+税のところ
 一皿 **340円** 十税



鮮度にこだわる当店で、ネタを産地より直送しておりますので
 現地が悪天候時やシケなどで入荷できない場合がございます。

※写真は全てイメージです。