



390円 (税込429円) のところ  
**一皿 350円**  
 (税込385円)

冬の味覚の代表格  
 とろりとクリーミーな  
 味あつた特産品  
 しょうがを添えて

道内産  
**真だち軍艦**



390円 (税込429円) のところ  
**一皿 350円**  
 (税込385円)

高値続きのほつきも  
 年に1度の特産で！  
 この時期は甘みも  
 増しています

道東産  
**活ほつき**



350円 (税込385円) のところ  
**一皿 295円**  
 (税込325円)

冬の横綱！  
 この時期だけの脂のり、  
 食べるしかないでしょ！

大分県産他  
**寒ぶり**



350円 (税込385円) のところ  
**一皿 295円**  
 (税込325円)

しっとりとした味わい  
 更に卵独特の歯ごたえは  
 『絶品』そのもの。

小樽産  
**子持ちしやこ**



道内産  
**生にしん**  
 一年で一番脂の乗る  
 この時期にぜひ！

250円 (税込275円) のところ  
**一皿 185円**  
 (税込204円)

# 旬感祭

旬の味覚を  
 味わってください

〈イベント期間〉2/5(水)▶9(日)

釧路 十勝 札幌  
 全9店合同



**あん肝**

「海のフォアグラ」  
 まったり濃厚な味わい  
 250円 (税込275円) のところ

**一皿 185円**  
 (税込204円)



**きす天握り**  
 抹茶塩

サクサク、ほくほくな揚げたてを  
 さっぱり抹茶塩で召し上がれ  
 250円 (税込275円) のところ

**一皿 185円**  
 (税込204円)



脂のついた白身の代表魚です  
 250円 (税込275円) のところ

**一皿 185円**  
 (税込204円)

銀がれい

新鮮にこだわる当店では、ネタを産地より直送しておりますので現地で悪天候時や台風のために入荷が難しくなる商品もあります。又シケなどで入荷できない場合がございます。



北海道・青森産  
**真いか**



295円 (税込325円) のところ  
**一皿 250円**  
 (税込275円)

国内産の「いか」は今や高級品！  
 国内産ならではの甘みを  
 ぜひ味わってください



**クリスピー  
 シュリンプ握り**

ガーリックが効いたザクザク食感の  
 えびを握りにしてみました  
 185円 (税込204円) のところ

**一皿 128円**  
 (税込141円)



**長いも  
 わさび握り**

まるやかな味わいの鮮節醤油に漬け込んでます。  
 最後にびりっとおさびも感じます  
 185円 (税込204円) のところ

**一皿 128円**  
 (税込141円)



かに身たっぷり  
**茶碗蒸し**

大人気の茶碗蒸しに  
 カニ身たっぷり!!  
 350円 (税込385円) のところ

**一皿 295円**  
 (税込325円)

※写真は全てイメージです。