

最高の素材を最上の技で
粹を集めた味覚の頂点

北の恵みコース

10000円



- 前菜 海水雲丹 水貝風
- 造里 刺身四種盛合せ
(中とろ、つぶ貝、自身、特大ぼたん海老)
- 焼物 殻付き帆立貝雲丹焼き
- 煮物 きんき煮付けまたはきんきちり蒸し (半身)
- 強肴 十勝牛ロース炭焼き
- 冷菜 浜茹で毛がにむき身 かに味噌掛け
- 食事 にぎり寿司五貫 香の物
(鮭、帆立、自身、ずわい、いくら)
- 留碗 たらばかに鉄砲汁

毛蟹や道産豚など
北海道の美味を多彩に

北の恵みコース

7000円



- 前菜 北の八寸六種盛り
- 造里 刺身四種盛合せ
(帆立、鮭、自身、ぼたん海老)
- 強肴 浜茹で毛がにむき身 かに味噌掛け
- 焼物 北海道産ホエー豚炭焼きと北あかりジャガバター
- 蒸物 冷製茶碗蒸し かに餡掛け
- 揚物 道産串揚げ三種
- 食事 いくら御飯 香の物
- 留碗 厚岸産 大あさり味噌汁

北海道料理の定番がズラリ
美味しくお得な自信作

北の恵みコース

5000円



- 先付 鮭ルイベ醤油漬けとイカソーメン
- 造里 刺身四種盛合せ
(北寄、鮭、自身、ぼたん海老)
- 焼物 殻付き帆立貝とアスパラのバター焼き
- 蒸物 生ラムジンギスカンせいろ蒸し
- 冷菜 ずわいかにと旬菜のサラダ仕立て
- 強肴 北の幸グラタン
- 食事 特製北海太巻き 香の物
- 留碗 鮭あら汁

2016年
3月1日からの
メニュー
です。

炙屋 北の恵みコース

ご観光のお客様に・道外からの大切なお客様のおもてなしに

要前日予約・3名様以上・税込み

各コース
プラス **1500円**
飲み放題 (120分)
生ビール・日本酒・焼酎・
ウイスキー・ワイン・ソフトドリンク