

コース

おまかせコース

一〇〇〇〇円

一六五〇〇円

活毛蟹フルコース

二二〇〇〇円

※二日前までにご予約ください

すっぽんコース

一六五〇〇円

※三日前までにご予約ください

すべてのお客様にお会計の際
別途サービス料10%頂戴いたします。
単品ご注文の方はお通し料1000円（税込）頂戴します。

お刺身

本マグロ

二八〇〇

お任せ三点盛り

一人前二五〇〇

お任せ四点盛り

一人前二八〇〇

本日の白身・青魚

貝類・雲丹他

その他単品もご用意しております

酒の肴小鉢

季節のお浸し

イカゴロルイベ

おつまみ山わさび

葉わさび醤油漬

自家製純生数の子

自家製からすみ餅

自家製からすみ大根

本日の漬物盛り合わせ

自家製くじらベーコン

七五〇

九八〇

六〇〇

九四〇

二〇〇〇

九九〇

一三二〇

九三〇

一四三〇

サラダ・冷菜

オニオンベークンサラダ

一二〇〇

毛蟹サラダ

二八〇〇

知床産蝦夷鹿漬けタタキ

一四〇〇

滝川産鴨おね肉タタキ

一四〇〇

北海道産サフォーク種

ラム肉タタキ

二九〇〇

会津畜産

会津畜産国産馬刺し

特上赤身

三八〇〇

串物

タレ・塩

もも串

胸皮串

北海道産豚バラ串

鴨^{かも}肉^{にく}つくね

蝦^{えぞ}夷^{しか}鹿^{しか}つくね

月見別途五〇円

四

〇

〇

四

〇

〇

四

〇

〇

四

〇

〇

四

〇

〇

北海道で作出・改良した在来種のみ交配した100%血統の地鶏。

わずかな酸味によりすっきりと澄んだ後味が特徴。

むね肉はしっとり、もも肉は赤身が強く色に脂ののり、
焼くと油分にくせがなく肉身に歯ごたえがあり地鶏本来の味。

焼き物・揚げ物

本日の焼き物
本日のフライ
本日の天ぷら
本日の煮付け
店員にお尋ねください

自家製鰻くりから串

二二〇〇

鵜川産特大本シシヤモ（四尾）

一八〇〇

生タラバ焼き（極太三本）

一八〇〇〇

余市産根ホツケ西京焼き

九三〇

極^{きわみ}根ホツケ開き

三六三〇

余市の新潟商店さんと縁屋の

コラボ商品です

出汁巻き卵

七七〇

銀^{ぎん}餡^{あん}掛け出汁巻き卵

九九〇

坂井農場のとうきび卵「蕎」を

贅沢に使用しています

食事

海鮮丼

一五〇〇

山わさび飯

六五〇

寒^{かん}海^{のり}苔^{しお}塩^お雲^{うに}丹^におにぎり

一五〇〇

毛蟹雑炊

一五〇〇

すっぽん雑炊（二〜三人前）

三三〇〇

本日のあら汁

四〇〇

デザート

北海道赤平産羊^{よう}乳^{にゅう}アイス

六一〇

自家製餡^{あん}子^こモナカ

四〇〇

飲み物

お酒

生ビール サッポロクラシック	六五〇
瓶ビール サッポロラガー	七二〇
ノンアルコールビール	六〇〇
デュワーズ12年ハイボール	六五〇
ウーロンハイ	各 六五〇
緑茶ハイ	
トラフグひれ酒	九四〇
つぎ酒	五五〇

ソフトドリンク 各 五〇〇

烏龍茶

緑茶

コーラ

ジンジャエール

オレンジジュース

芋焼酎



佐藤（白） 佐藤酒造

白麹由来のやさしい甘味と軽やかな余韻が
飲み飽きしない人気銘柄

八五〇円



佐藤（黒） 佐藤酒造

黒麹由来の重厚感。二年以上熟成のなめらかな
舌触り。

九〇〇円



海 大海酒造

日本酒で使う黄麹を使用し、華やかな
香りとフルーティーさを兼ね備えた
芋焼酎です。

七〇〇円



蔵の師魂^{くら しこん}The Orange 小正酒造

爽やかな柑橘香を呈する成分モノテルペン
アルコールを全面に表現した芋焼酎。
新鮮な黄金千貫を完熟させ引き出した香りを、
焼酎の特徴香として付与しています。

七〇〇円



情け嶋^{なさ じま}芋 八丈興発

麦麹由来のモナカのような香ばしさと、
紅あずまの甘みが重なり焼き芋の香りを
感じるといいます。
ロック・水割りがおすすめです。

七〇〇円



山ねこ 尾鈴山蒸留所

自社農園で栽培したジョイホワイトという芋を
原料とした焼酎。
舌の上をころがるまろやかな精、
のどの奥で感じる独特のあまみとコク、
鼻孔を満たす豊かな香り

六五〇円



知覧^{ちらん}Tea耐 知覧酒造

爽やかな緑茶の香りと、芋焼酎の豊かな味わいが
奏でるハーモニーをお楽しみください。
飲み方はロック・お湯割りはもちろん、炭酸割りも

七〇〇円

※ グラス一杯の価格です

※ ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割りをお選びいただけます

麦焼酎・米焼酎



中々 黒木本店

上品で香ばしくほんのり甘い穀物の香り
キャラメルのような風味が繊細に口中に
広がります

七 〇 〇 円



ばっかん なし しま 麦冠 情け嶋麦 八丈興発

麦チョコのように香ばしく甘いと評されます。
穀物由来のたっぷりとした旨みがあります

六 五 〇 円



佐藤 麦 佐藤酒造

香ばしい麦とバニラのような香り
麦チョコやキャラメルのような甘やかな香
りが特徴です。

八 〇 〇 円



特酎 純米天草 天草酒造

酒造好適米として定評のある「西海134号」を
使用した米焼酎です。
カドのとれたまろやかな酒質をお楽しみいた
だけます。

六 五 〇 円

※ グラス一杯の価格です

※ ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割りをお選びいただけます

そ の 他 各 焼 酎 ・ ウ イ ス キ ー ご 用 意 し て
お り ま す 。

店 員 に お 尋 ね く だ さ い

果実酒



鳳凰美田 秘蔵梅酒

厳選した栃木県産高級梅「宮ノ梅」を100%使用し、日本酒仕込みの甘みや酸味のバランスの取れた味わい

八 〇 〇 円



鳳凰美田 みかん

温州みかんを100%使用。果肉の粒を10%以上残しみかんの凝縮した甘みと果肉のプチプチとした食感そのままをお楽しみください

八 五 〇 円



鳳凰美田 ^{れもん}檸檬～れもん～

広島県産高品質の無農薬檸檬を使用し果実感をそのままの味わいに、加熱処理せず生で充填。爽快感ある酸味、控えめな甘み

八 五 〇 円



鳳凰美田 もも

東北の厳選した桃を使用。桃の香りや甘みだけではなく本来の質感、果実感も自然なままの味わいを楽しめる日本酒ベースのリキュール

八 五 〇 円



鳳凰美田 ゆず

国産柚子を使用。添加物は一切使用せずゆず本来の爽やかな香りや酸味、ほのかに苦み
ジューシーな果実感を感じる日本酒ベースのリキュール

九 二 〇 円

※ グラス一杯の価格です

※ ロック・水割り・ソーダ割りをお選びいただけます

縁屋特製鍋

予約限定二人前から承ります

キンキ鍋

三 八 五 〇 円

クエ鍋

四 四 〇 〇 円

ズワイガニたっぷり贅沢海鮮寄せ鍋

四 四 〇 〇 円

あんこう鍋

三 三 〇 〇 円

知床産蝦夷鹿鍋

二 七 五 〇 円

～純米大吟醸の酒粕味噌仕立て～

鴨とセリの鍋

三 八 五 〇 円

蝦夷鹿のしゃぶしゃぶ鍋

三 八 五 〇 円

お値段はすべて一人前のものとなっております