

ア・ラ・カルト
A LA CARTE

< 前菜・スープ >
Appetizers

☐ じゅん菜レモン酢	¥ 1,200
Lemon vinegared Junsai(water shield)	
☐ イカ刺し松前漬	¥ 1,500
Raw squid dressed with "Matsumae pickles(dried squid and konbu pickled together)"	
☐ イカ沖漬	¥ 1,400
Marinated-on-the-spot squid	
☐ 七飯町産長葱入りイカの塩辛	¥ 800
SHIOKARA squid dish	
☐ スモークサーモン オニオンスライス添え	¥ 1,500
Smoked salmon and slices of onion	
☐ 生ハム オニオンスライス添え	¥ 1,600
Raw Hikoma pork ham and slices of onion	
☐ コーンポタージュ	¥ 700
Corn soup	
☐ チーズ3種盛り合わせ	¥ 1,600
3kinds of fromage	
☐ 森町ひこま豚の冷しゃぶサラダ	¥ 2,000
Pork shabu shabu	
☐ 函館カール・レイモンソーセージ	¥ 2,000
Carl Reimon sausage	

< お造り >
Sliced Raw Fish

☐ イカお造り(イカソーメン または イカ刺し)	¥ 2,600
Squid(sashimi or ika somen)	
* "Ika Somen" is raw squid that has been sliced to resemble thin noodles.	
☐ 活イカ(イカソーメン または イカ刺し)	¥ 3,600
Live squid(sashimi or ika somen)	
☐ お造り3種盛り	¥ 3,000
Assorted sashimi	

※料金にはサービス料(10%)、消費税が含まれております。

Price includes 10% service charge and 10% consumption tax.

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

2026.4.15

ア・ラ・カルト
A LA CARTE

< 焼き物 >
Grilled Dishes

☐ キンキの塩焼き	¥ 4,500
Kichiji rockfish grilled with salt	
☐ ホッケの開き干し焼き	¥ 2,100
Grilled atka mackerel	
☐ アワビの昆布醤油バター焼き	¥ 2,100
Sautéed abalone with butter and soy sauce	
☐ ジャが芋陶板焼き 薬味三種(バター、鱈子、チーズ)	¥ 1,200
Potato grilled in earthenware utensils with butter, cod's roe and cheese	
☐ 北海道産牛フィレ肉のステーキのみ	¥ 4,800
From hokkaido beef Tender loin steak	
☐ はこだて大沼黒牛のステーキのみ	¥ 7,700
Hakodate onuma beef steak	
☐ 北海道産エゾ鹿肉のジンギスカン風	¥ 3,500
Genghis Khan made with Hokkaido Ezo venison	
☐ 北海道産エゾ鹿肉の煮込み	¥ 3,500
Braised Hokkaido Ezo venison	

< 揚げ物 >
Deep-fried Dishes

☐ タコの唐揚げ	¥ 1,400
Deep-fried octopus	
☐ イカ足唐揚げ	¥ 1,200
Deep-fried octopus	
☐ チーズリゾットコロッケ (3個)	¥ 1,000
Cheese risotto croquette (3pieces)	
☐ 北海道産皮つきフライドポテト	¥ 800
French fries	
☐ 帆立貝のフライ オニオンライス添え (5個)	¥ 1,600
Fried Scallop (5pieces)	

※料金にはサービス料(10%)、消費税が含まれております。

Price includes 10% service charge and 10% consumption tax.

※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

ア・ラ・カルト
A LA CARTE

< お食事 >
Meals

☐ 海の幸丼(小鉢・味噌汁付き)	¥ 4,900
Bowl of rice topped with sashimi (side dish,miso soup,japanese pickles)	
☐ 海の幸ポワレセット(ライス・ミニサラダ・スープ)	¥ 4,000
Seafood poele meal (rice,small salad,soup)	
☐ 北海道産牛フィレ肉のステーキセット(ライス・ミニサラダ・スープ)	¥ 5,800
Beef loin steak meal(rice,small salad,soup)	
☐ 牛焼肉丼(小鉢・お椀・香の物)	¥ 4,000
Grilled beef bowl (side dish,miso soup,japanese pickles)	
☐ はこだて大沼黒牛のステーキセット(ライス・ミニサラダ・スープ)	¥ 8,500
Beef steak meal(rice,small salad,soup)	
☐ ライス・ミニサラダ・スープセット	¥ 1,400
Rice,small salad soup set	
☐ ご飯セット	¥ 900
Rice,pickles and miso soup set	
☐ ライス	¥ 600
Rice	
☐ パン	¥ 600
Bread	

< デザート >
Desserts

☐ バニラアイス	¥ 600
Vanilla flavored ice cream	
☐ 抹茶アイス	¥ 600
Matcha green tea flavored ice cream	
☐ 炎のデザート (2名様)	¥ 3,000
Flambée dessert	

*デザートの内容は係にお尋ねください。
*Please ask a staff about the dessert contents.

※料金にはサービス料(10%)、消費税が含まれております。
Price includes 10% service charge and 10% consumption tax.
※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.