# 釜飯

〈味噌汁・温泉卵・漬物・小付け〉



全て右写真の
セット内容となります
月ごとの限定釜飯は
別項をご参照ください

## 山菜きのこ釜飯



わらび・ぜんまい・たけのこ等
山菜たっぷりのヘルシーな釜飯
1,250円

## 蟹釜飯



蟹のほぐし身がたっぷり入った
海鮮釜飯で一番人気です
1,650円

## タコ釜飯



柔らかく炊いたタコの釜飯
タコの旨みたっぷりです
1,500円

## 帆立釜飯



北海道噴火湾産の大粒帆立を
柔らかく炊いております
1,630円



北海道産の若鶏モモ肉を
柔らかく炊き込んだ
定番釜飯
鶏釜飯 1,300円



柔らかく煮込んだ豚の
角煮に特製タレを使用！！
肉の旨みがお米に広がります
豚角煮釜飯 1,580円



蟹のほぐし身・タコ
帆立・山菜入り
山と海の味が一度に
味わえる満足釜飯です
山海釜飯 1,950円

ソフトドリンク各種　200円



自家焙煎珈琲
雪国ブレンド(ホット)
珈琲　250 円

# 釜炊き銀しゃりご膳

〈一合炊き・味噌汁・一品・漬物付〉

深川米に合うおかずを美味しく提供!!

## 極旨とろさば御膳 1,680円



脂の乗った極上の
とろさば、一口ごとに
溢れるさばの旨味を
ふっくら炊き立ての
銀しゃりとともに!!

## 養生ご膳 1,300円



北海道内から、たらこ
浜炊き昆布・鮭のほぐし身
松前漬け・イカの塩辛
和歌山から紀州梅の
6品を集めました!
ご飯のお供に相性抜群!!

# 自家製カレー

## カレーライス



自家製のルーを使用した
スパイシーカレーです 980円

## ソーセージカレー



自社工房で作った無添加
ソーセージ入りカレー 1,250円

## ハンバーグカレー



やわらかジューシーな
ハンバーグ入りカレー 1,150円

## カツカレー



北海道産豚肉の
トンカツ入りカレー 1,280円

## エビフライカレー



サクサク、プリプリの
エビフライ3本入り
1,580円

## 各種石鍋に変更



最後まで熱々の
石鍋に変更
各種+100円



## 秋の味覚 きのこバター釜飯

秋の味覚きのこを9種楽しめる釜飯の登場です
ヘルシーながらボリューム満点！！
仕上げのバターと粗挽きガーリックで
コクと香りが増し、きのことの相性抜群！！
（一部に小麦・乳・さば・大豆を含む）

1,380円



## 深川豚どん

北海道産の豚肩ロースをたっぷり使用！！
甘じょっぱいタレで味付けしたお肉は
ご飯と相性抜群！！
(一部に小麦・さば・大豆・豚肉を含む)

1,280円



## アジフライ御膳

脂ののった真アジを2枚使用し、
ふっくらジューシーな食感に仕上げました‼
濃厚タルタルソースは相性抜群 で
深川産銀しゃりがどんどん進む味わいです‼
（一部に小麦・卵・大豆・りんごを含む）

1,580円



## 深川産 きたわせ蕎麦

深川産そば粉・道産小麦を使用のかけ蕎麦！！
○大根おろし100円　○生卵100円　○温泉卵150円
○きつね揚げ150円　○かき揚げ200円
○ごぼう天3本200円（一部に小麦・そば・さば・大豆を含む）

680円

# 深川ラーメン

深川産米粉、道産小麦粉を使用した
オリジナル麺を是非ご賞味下さい！！



極上塩ラーメン
960円



豚骨醤油ラーメン
960円



辛味噌ラーメン
1,280円



深川中華そば
1,100円

# 丼物

全て　漬物・味噌汁　付きです

（アレルギー共通　小麦・卵・乳・さば・大豆）



かき揚げ丼
980円



カツ丼
1,250円



深川豚丼
1,280円



海老とじ丼
1,480円



# 博多ラーメン

「ゆめちから」極細麺 × まろやか塩豚骨
道産小麦の香るパツパツ極細ストレート麺！！
コク深くもスッキリ仕上げた特製塩豚骨スープが
しっかり絡む、北の大地と博多の技が融合した一杯。
（えび・小麦・卵・乳・ごま・さば・大豆・鶏・豚を含む）

1,100円

# ドリンクメニュー

## ～ホットメニュー～

### 自家焙煎

◎ホットコーヒー・・・¥250

## ～アイスメニュー～

◎コカ・コーラ
◎オレンジジュース
◎メロンソーダ
◎烏龍茶
◎アイスコーヒー

ALL ¥200

◎サッポロクラシック
生ビール・・・¥550