

Cafe & Tea

Cafe



・雪国ブレンド
(マンデリンベースの深煎り)

・高原風ブレンド
(ブラジルベースの浅煎り)

2杯分のポットサービス

各 ¥480

・アイスコーヒー ・アイスオレ

・エスプレッソ ・カフェオレ
・カフェラテ ・カプチーン

各 ¥480

Tea

・ダージリン(ストレートティー)
・チャイ(ミルクティー)
・ロイヤルミルクティー(シナモン入り)
・マサラミルクティー(スパイスミルク)
・ウインナーティー
・ジャスミン茶

各 ¥480



・アイスティー
・アイスチャイ

¥480
¥500

[Fruit Tea]

・フルーツtea 各種 各 ¥480

[Herb Tea]

・ローズヒップ ・カモミール
・ペパーミント ・シナモン 各 ¥480

Soft Drink

・ミルク
・コーラ
・ウーロン茶(ホット・アイス)
・グレープフルーツジュース 各 ¥380

・ライムソーダ
・レモネード(ホット・アイス)
・オレンジジュース
・グレープフルーツスカッシュ 各 ¥440

・ホットココア ¥480
・アイスココア ¥500



さんだかん自慢の釜飯



・蟹釜飯 ¥1,200

(カニのほぐし身とカニ爪入り)



・帆立釜飯 ¥1,200

(道産帆立の炊き込み)



・牛肉釜飯 ¥1,200

(甘辛く煮込んだ薄切り牛肉入り)



・山海釜飯 ¥1,400

(カニ・帆立・山菜を贅沢に)

・山菜釜飯

¥1,200

(ワケ、ぜんまい、短竹、糸こんにゃく、木耳等が入っています)

・たらこバター釜飯

・帆立バター釜飯

各 ¥1,300



釜飯は一合炊き(茶碗に軽く二杯分) *大盛り不可
全て左記のように味噌汁・漬物・温泉卵がセットです。

* + ¥220でサラダを追加できます。

* 食後の珈琲は¥220でお召し上がり頂けます。

釜飯・銀しゃりの美味しい食べ方

① 蓋を開けてふちからご飯を
ほぐして下さい。
1杯目は適量をお茶碗に盛ります。

② 釜の底におこげができていますので、
おこげが上に来るようにして、
釜に蓋をしておきます。

③ 釜飯に付いている温泉卵は、
お好みでそのままか
二膳目のお茶碗のご飯にかけて
お召し上がりください。
* 卵は釜の中には入れないで下さい。



※ご注意※

釜の蓋を開めないでくと、ご飯が乾いて
硬くなりますので、必ず蓋を開けて下さい。

各種ご宴会・仕出し弁当承ります

サンダカンでは、お客様のご希望・ご予算に応じて、
ご宴会予約を承っております。

料理は、通常には無い宴会限定メニューをご用意し、
飲み放題プランもご用意いたしております。

又、事業者様向けやご会合用の仕出し弁当も
承っております。

詳しくはスタッフにご相談ください。



おすすめ Menu



・さんだかんセット
～自家製ソーセージとベーコン
釜炊きの銀しゃり（白米）～

（サラダ・スープ付き）

¥1,500



・釜炊き銀しゃりと
特大ヒレカツセット

（サラダ・スープ付き）

¥1,500

人気 Menu



・スター自慢のピラフ

自家製醤油ダレの焼き飯の上に
自家製ソーセージを～

（サラダ・スープ付き）

*コショウ・ガーリックが効いています。
小さなお子様はご遠慮下さい。

¥1,100

大盛りは+¥200

Set Menu



・ハンバーグセット

（ライス・サラダ・スープ付き）

¥1,180



・チキンソテーセット

（ライス・サラダ・スープ付き）

¥1,180



・ポークソテーセット

（ライス・サラダ・スープ付き）

¥1,180



・ロースカツセット

（ライス・サラダ・スープ付き）

¥1,180



・自家製ベーコンセット

（ライス・サラダ・スープ付き）

¥1,500

¥1,300で釜炊き銀しゃりに変更できます。

（ベーコンセットは¥1,600）

¥1,400で釜炊き銀しゃり+珈琲付きに出米ます。

（ベーコンセットは¥1,700）

Curry

(自家製キーママタルカレーがベース)



・カツカレー

¥1,100

・プレーンカレー

¥900

・ソーセージカレー

¥1,100

・有頭海老フライカレー

¥1,200

* カレーは全てスープ付きです。

* 目玉焼きトッピングは+¥50

* 大盛りは+¥200

* +¥120でサラダを追加できます。

* 食後の珈琲は¥220でお召し上がり頂けます。

Japanese



・焼肉丼

(サラダ・味噌汁・漬物付)

* 山椒がかかっています。
苦手な方はお申し付け下さい。

¥980



・かつ丼

(サラダ・味噌汁・漬物付)

¥1,100

・牛肉丼

(サラダ・味噌汁・漬物付)

¥1,000

・ベーコン丼

(サラダ・味噌汁・漬物付)

¥1,300

~自家製ベーコンを使用

* 各、大盛りは+¥110

* 食後の珈琲は¥220でお召し上がり頂けます。

Pasta



・パスタ・ド・サンダカン
～牛肉のパスタ～

¥950

・明太子パスタ ¥900

・ナポリタン ～自家製ソーセージ使用～ ¥900

・ジャポネ ～和風きのこパスタ～ ¥900

・きのこのチーズクリームソース ¥930

・小海老と温野菜のトマトソース ¥950

* +¥220でサラダを追加できます。

* 食後の珈琲は¥220でお召し上がり頂けます。

A La Carte



・エビグラタン ¥820

・エッグ&エビグラタン ¥930



・フレッシュサラダ ¥660



・チキンサラダ ¥880

ドレッシングを【特製味噌・焙煎胡麻・わさびクリーム】からお選び下さい。

～お席の利用時間について～

お席の利用時間は90分。お飲み物をご注文されている場合は120分になります。

尚、店内の混雑状況により前後いたします。
お声掛け等いたしますのでご協力をお願いします。
満席のお席は小さなお子様連れや
人数が多い方優先席となります。

さんだかん 精製工房

こだわりの精製食品のご紹介です。
さんだかんの精製食品は、管理に厳格にお召し上がりいただけます。
新鮮な素材・色鮮やかな食品は、すべて北海道産の新鮮な肉類に限定し、
また、原料となる肉は全て北海道産の新鮮な肉類に限定し、
品質スタッフが一つ一つ丁寧にチェックしています。
「美味い」だけでなく、「安心」なこだわりの精製食品を
ぜひ一度お試しください。



脂みたっぷりの脂がとろけます
ベーコン
100gあたり ¥778
(1パック180g〜200g前後)



コラーゲンの多い、低塩低糖のベーコンです。スライス済み。
おつまみに、お肉料理、サラダのトッピングにも。



トントロベーコン
(山椒)・(味噌)
各1パック (80g)
¥810



フナバシのササミの精製。
おつまみに、お肉料理、
サラダのトッピングにも。
ササミスモーク (3本入)
¥627



手羽先の和風燻製。
醤油とごま油が香ばしく焼けます。
くんてば (3本入)
¥627



鶏もも肉のハム。ハーブがさわやかです。
スライスして、サンドイッチやサラダ、
ワインのおつまみに。
鶏ハム
100gあたり ¥648
(1パック220g〜250g前後)



「和風チキンロール」は、
おつまみに、お肉料理、
サラダのトッピングにも。
和風チキンロール
100gあたり ¥432
(1パック220g〜250g前後)

溢れる肉汁!! 焼く時は切らずにどうぞ。
粗挽きフランク (5本入・350g)
¥1,404

アツアツした食感がたまらない。
様々な味をお楽しみ下さい。

粗挽きウインナー
プレーンウインナー
ハーブウインナー
チョリソー
チーズウインナー
ガーリックウインナー
ハンバーグウインナー



各1パック (5本入・140g) ¥810

薫りの香ばしいドライサラミ。
そのままでも、軽く焼いても、おやつ・おつまみにどうぞ。
サラミ (5本入・100g)
¥810

おつまみの、半ソフトサラミ。スライスして軽く焼く。ビールのお供に。
セミドライソーセージ (1本・250g)
¥1,080

さんだかん特選セット



焼く時にご自宅まで、
アツアツに届くように
お急ぎください。
■セット内容
ベーコン (80g)
粗挽きウインナー (140g)
プレーンウインナー (140g)
ササミスモーク (3本)
くんてば (3本)

通常価格 ¥4,118 のところ
¥3,980

※在庫状況によって、セット内容が変更になる場合がございます。
予めご了承ください。
送料は別途。お急ぎの場合は送料無料で承ります。
送料は別途。お急ぎの場合は送料無料で承ります。
送料は別途。お急ぎの場合は送料無料で承ります。

※全て税込価格です。

チキンじゅーしい

北海道食品産業会会長賞 受賞!!
北のハイグレード食品2021 に認定!!

北海道産鶏もも肉だけで仕上げた、
その名の通り肉汁たっぷりジューシーな
ウインナーです。



120g (4本入)

税込 ¥810

