

中華油淋鶏

(釜炊き銀しやり付き)



鶏もも肉を使用した中華風唐揚げに、ねぎたっぷり！
ごま油の風味、豆板醤の辛味・りんご酢の程良い
酸味がクセになる味わいです！！
(一部に小麦・乳・ごま・大豆・とり・りんごを含む)

1100円

鮭 ア ス パ ラ 釜 飯



旬の深川産アスパラと道産鮭の釜飯が登場です！！
新鮮なアスパラの甘み、鮭の山漬け・いくら塩味が
お米との相性抜群です！！
別添えのマヨネーズを加え洋風にしても楽しめます。
(一部に小麦・さけ・大豆・いくらを含む)

1200円

釜飯

〈味噌汁・温泉卵・漬物付〉

全て、一人前 1合炊き、味噌汁・漬物・温泉卵付です。季節の素材を釜飯にした月ごとの限定釜飯は前項をご参照ください。



山菜釜飯

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です。

890円



きのこ釜飯

きのこの旨みたっぷりの香り高い釜飯です。

890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。

1,000円



帆立釜飯

帆立の個数・大きさは時期によって調整しておします。

1,100円

鶏釜飯



北海道産の鶏を使用した、人気の釜飯。釜飯の定番です。

990円

蟹釜飯



蟹のほくし身がたっぷり入った釜飯。海鮮釜飯で一番人気です。

1,120円



柔らかく煮込んだ豚の角煮。お肉の旨みのご飯に広がります。

1,100円



豚角煮釜飯

蟹三昧

ズワイガニの爪、足、ほくし身。3つの蟹が楽しめる釜飯。蟹好きにはたまらない一品です。

一品付 1,600円



蟹のほくし身、帆立、タコ、山菜入り。山と海の味が一度に楽しめる、満足釜飯です。

一品付 1,300円

山海釜飯

雪国ブレンド (ホット) アイスコーヒー

珈琲 150円

ソフトドリンク各種 110円



釜炊き銀しゃりご膳

〈一合炊き・味噌汁・一品・漬物付〉



自慢の銀しゃりです。セット内容は、
銀しゃり、みそ汁、温泉卵、
漬物、一品

550円

釜炊き銀しゃり

下記3点は全て

釜炊き銀しゃり +

みそ汁、温泉卵、漬物、一品が

付いてます



和歌山の紀州梅、北海道のたらこ、
昆布の佃煮を銀しゃりと共にどうぞ。
温泉卵付です。

860円

養生ご膳



品切れ中です

えりも産の鮭を熟成させた山漬け。
強めの塩味が銀しゃりにピッタリです。
温泉卵付。

990円

焼き魚ご膳



特選珍味御膳

道内からご飯のお供、珍味3品をご用意。
鮭フレーク、松前産の松前漬、イカの塩辛など
自慢のご飯が止まりません。
3品の内容は変更になる事があります。

960円

単品

- ・温泉卵...100円
- ・紀州梅（和歌山産）...120円
- ・たらこ（北海道）...160円





ホ
ッ
ケ
の
焼
き
魚
御
膳

日本海産の真ホッケを上ノ国町で天日干し！！
脂の乗った肉厚な身。しっとり柔らかい旨みの詰まった
ホッケの開きを丸ごと一匹ご提供いたします！！
銀しゃりセット+ホッケ(一部に小麦・卵・大豆を含む)

1400円

冷やしラーメン



どんどん暑さが増していくこの季節
コシの強い当店自慢の麺を冷やしラーメンで提供！
モチモチ麺と胡麻中華醤油スープの相性抜群！！
期間限定新メニューを是非ご賞味下さい
(一部に小麦・卵・ごま・豚肉・大豆を含む)

770円

(一部に小麦・卵・鶏肉・大豆を含む)



冷やし
たぬきうどん

770円

夏本番！！暑い夏には子供から大人まで
みんな大好き冷やしたぬきの登場です。
コシの強い麺とキュウリ、紅生姜、温泉卵等が
サッパリと美味しい一品です！！

(一部に小麦・卵・鶏肉・大豆を含む)

深川らーめん

和風醤油らーめん 550円

塩 らーめん 660円



深川パスタ

カルボナーラ 770円

ボロネーゼ 770円



うどん

かき揚げうどん 820円



自家製カレー



自家製のルーを使用した
スパイシーカレーです

770円



自社工場で作った無添加
ソーセージ入りカレー

880円



やわらかジューシーな
ハンバーグ入りカレー

880円



北海道産豚肉の
トンカツ入りカレー

990円

石焼カレー

〈自慢のカレーを熱々の石鍋でご提供〉



テイクアウトについて

コロナ対策の一環として、

当店では、メニューの一部をテイクアウト
可能にしました。(釜飯・カレー)

ご注文はスタッフに声をかけて下さい
別レジにて会計いたします。

25分前後のお時間が掛かりますので、
お待ちいただきます様ご理解下さい。

※高温多湿を避け早目にお召し上がり下さい

