

札幌

弥助

北海道の幸と地酒

SAPPORO
YASUKE



*別途チャージ料 [430 円 (税込 473 円) / 20 歳未満を除く] を頂戴しております。予めご了承ください。
*20 歳未満および車両を運転してお帰りになるお客様へのアルコール販売は固くお断りしております。

鮮魚

厳選した
食材を使った
逸品16面



※食材は仕入れ状況により異なります。

「大雪山」

三、九八〇
(税込四、三七八)

F 06
蝦夷前刺しと酒菜の16面盛り

たい せつ さん

「美瑛岳」

F 07
蝦夷前刺しと酒菜の9種盛り

えい だけ

二、四八〇
(税込二、七二八)



※食材は仕入れ状況により異なります。

北海道 F 02

鮮魚三種盛り

※詳細はスタッフにお尋ねください



※写真はイメージです。



船凍するめ烏賊 お造り

F 03

船凍するめ烏賊 お造り

七八〇
(税込八五八)

F 53

船凍するめ烏賊 ゲソザンギ

六五〇
(税込七一五)

F 38

船凍するめ烏賊 肝焼き

九五〇
(税込一〇四五)

【船凍するめ烏賊】

海で捕れた活烏賊を、船の上で生きたまま冷凍にすることで、解凍しても生と変わらない品質を年間通してお届けします。

船凍するめ烏賊

※写真はイメージです。

F 05

五種盛り合わせ

一、九八〇
(税込二、二七八)

F 04

三種盛り合わせ

一、四八〇
(税込一、六二八)

刺身盛り



F 10 ボタン海老

三尾 一、四八〇
(税込一、六二八)

蟹・雲丹・イクラ



F 68

毛蟹 浜茹で(小)

F 69

ハーフ

こちらは事前予約制です 詳細はお問合せを

※写真はイメージです。

F 70

ずわい蟹
陶板蒸し

二、四〇〇
(税込二、六四〇)



F 93

ずわい蟹の
握り寿司 四貫

一、〇八〇
(税込一、一八八)



F 72

茹でタラバ 蟹盛り 200g

※詳細はスタッフにお尋ねください

F 71

茹でタラバ 蟹盛り100g

※詳細はスタッフにお尋ねください

F 91

ずわい蟹とイクラの箱寿司

一、二八〇 (税込一、四〇八)

F 92

ずわい蟹とイクラと 雲丹の箱寿司

一、五八〇 (税込一、七三六)

箱寿司

海の幸が詰まった宝石箱

F 81

十勝産牛ローストと 雲丹とイクラの宝石箱

一、三三〇 (税込一、四八五)

F 89

ずわい蟹の箱寿司

一、一八〇 (税込一、二九八)

F 90

イクラの箱寿司

一、四八〇 (税込一、六二八)

F 27

雲丹シヤブ

二人前 二、八〇〇
(税込三、〇八〇)

雲丹をたっぷり使用した贅沢な濃厚出汁。
新鮮な食材と共に楽しみください。
ベは旨味あふれる雑炊で。



※画像は二人前です

食材追加

F 28 雲丹

八〇〇
(税込八八〇)

F 29 肉(十勝産牛)

一、二〇〇
(税込一、三〇〇)

F 30 鮮魚

八〇〇
(税込八八〇)

F 31 野菜

五〇〇
(税込五五〇)

F 32 雲丹出汁

六〇〇
(税込六六〇)

F 33 トッピングチーズ

一〇〇
(税込一二〇)

F 34 トッピングバター

一〇〇
(税込一二〇)F 59 雲丹と蟹と
イクラの
天ぷらカナッペ九六〇
(税込一、〇五六)F 09 イクラ醤油漬けの
柄杓盛り 九五〇

(税込一、〇四五)

F 20 自家製
雲丹ムース五二〇
(税込五七二)

ジンギスカン

F 40

ジンギスカン

一人前 二、二九〇
(税込二、四二九)



羊肉料理

北海道で大正から食べられていた羊肉は、羊毛を刈り終えたマトンで肉質も硬く、特有の臭みが口に合わず、定着しませんでした。昭和に入り、羊肉宣伝が活発になり、ジンギスカンを出す飲食店も登場し、道民のソウルフードとして道内各地に広まってきました。



※写真は二人前です。

えぞしか 蝦夷鹿

F 16

蝦夷鹿たたき

八五〇 (税込九三三)

鹿肉は他の肉と比べ脂肪が少ないためヘルシーな食材として関心を集めています。低カロリーなのに高たんばく、鉄分も豊富です。



F 43

蝦夷鹿ステーキ

一、六八〇 (税込一、八四八)



酒肴

F 18

上富良野産

ローストポーク

七五〇
(税込八二五)



F 19

ズワイ蟹味噌和えと
十勝マッシュルームの
ガーリックトースト

六二〇
(税込六八二)



F 11

烏賊塩辛

三九〇
(税込四二九)

F 14

つぶわさび

四六〇
(税込五〇六)

F 13

枝豆の風味漬け

四九〇
(税込五三九)

F 12

漬物盛り合わせ

四九〇
(税込五三九)

F 59

雲丹と蟹と
イクラの
天ぶらかナツペ

九六〇
(税込一〇五五)



F 17

石狩漬け

五四〇
(税込五九四)

鮭とイクラを塩麴で漬け込んだ
石狩地方の郷土料理です





造りたて拵豆腐

F 35

北海道産
鮭魚女の酒蒸し
あいなめ

八四〇
(税込九二四)



北海道産|鮭魚女の酒蒸し

F 26

造りたて拵豆腐

五九〇
(税込六四九)

F 15

牛肉の塩ユッケ

九八〇
(税込一〇七八)



牛肉の塩ユッケ

旬菜

「ラーメンサラダ」

「サラダ感覚で味わえるメニュー」として、札幌のホテルが考案したのが始まり。その味は道内だけに留まらず、全国の居酒屋等にも広がっています。

F 21

ラーメンサラダ

胡麻味噌たれ

八二〇
(税込九〇二)



F 24

北海道産

モツアレと
トマトのサラダ

九二〇
(税込一〇三三)



F 22

二年熟成

メイクインの
ポテトサラダ

六二〇
(税込六八二)



F 23

十勝マッシュルームと
胡桃のサラダ

胡桃のサラダ

七八〇
(税込八五八)



※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

F 39

焼物

二七八〇
(税込一九五八)



焼物

F 46

上富良野産

ポークステーキ

八六〇
(税込九四六)



F 45

カニ味噌甲羅焼き

九二〇
(税込一〇二二)

F 38

船凍するめ烏賊肝焼き

九五〇
(税込一〇四五)



F 44

北海道産

豆乳出汁巻き玉子

六〇〇
(税込六六〇)



F 42

帆立グラタン

七九〇
(税込八六九)

チャンチャン焼き
 鮭などの魚と旬の野菜を蒸し焼きにして味噌で味付けした北海道の郷土料理です。
 石狩地方の漁師町が発祥といわれていますが、今では全国的にも有名となり、
 季節を問わず食されています。



F 37
 鮭の
 チャンチャン焼き
 九二〇
 (税込一、〇二〇)



F 48
 旬野菜と北海道産チーズの
 オープン焼き
 なかきつない
 中札内どりの塩麴焼き
 七〇〇
 (税込七七〇)



F 47
 さんき開き
 九八〇
 (税込一、〇五〇)



F 50
 北海道産米麹熟成豚
 室蘭やさとり
 一本 三四〇
 (税込三七四)

※仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。



F 66
 串焼き盛り合わせ
 五本 一、一八〇
 (税込一、二九八)
 F 61
 もも串
 一本 二六〇
 (税込二八六)
 F 62
 砂肝串
 一本 二四〇
 (税込二六四)
 F 63
 はつ串
 一本 二四〇
 (税込二六四)
 F 65
 皮串
 一本 二四〇
 (税込二六四)
 F 64
 ヤゲン軟骨串
 一本 二四〇
 (税込二六四)

札幌味噌
 やさとり



F 67 北海道産 北あかり使用
萬来鍋
 北あかりバター
 五八〇
 (税込六三八)



北海道産
じゃがいも

北海道で「じゃがいも」が多く生産されているのには理由があります。寒さに強く安定して収穫ができることから、明治には、寒い地域での栽培が薦められ、農家に無料で種芋が配布されました。こうして栽培に適した気候と広大な土地が相まって、北海道での「じゃがいも」の栽培が増えていきました。



※写真はイメージです。

F 55 北海道産
ポテトフライ

四八〇
 (税込五二八)

F 41 北海道産
**北あかりの
 いももち**

明太チーズ入り
 四八〇
 (税込五二八)



F 51 北海道産
**マスカルポーネ
 ポテトフライ**
 六五〇
 (税込七二五)



F 36 北海道産
**二年熟成メークインの
 バター煮**
 六八〇
 (税込七四八)



揚げ物

【ザンギ】

ザンギ発祥は、釧路にある店が、鶏を「羽丸ごとフツ切りにした唐揚げを出したのが始まりだと伝えられています。ザンギという名前は、中国語の炸鶏「ザージー、ザーチー」に、運が付くようにと「ん」を入れ「ザー・ン・ジー」となり、「ザンギ」と名付けられたと言われています。

F 52

若鶏のザンギ

六五〇
(税込七一五)



F 53

船凍するめ烏賊 ゲツザンギ

六五〇
(税込七一五)



F 54

玉蜀黍かき揚げ

五二〇
(税込五七二)

F 60

中札内どりの塩麴揚げ

七〇〇
(税込七七〇)



F 58

蟹クリーム コロツケ

五二〇
(税込五七二)



F 57

はっけフライ

七二〇
(税込七七二)



食事



F 81
十勝産牛ローストと
雲丹とイクラの宝石箱

一、三五〇 (税込二、四八五)

F 80
蝦夷前寿司4貫

八〇〇 (税込八八〇)



※画像はイメージです。
仕入れ状況により内容は異なります。



F 82
十勝マッシュルーム土鍋御飯

一、〇八〇 (税込一、一八八)



昆布香る
雲丹クリームしめん



帯広名物 豚丼

F 74
海老そば

※提供にお時間を頂きます。

八五〇
(税込九三三)

F 75
帯広名物 豚丼

九六〇
(税込一、〇五六)

昆布まじしめん

北海道産の昆布を練り込んだ
風味豊かなきしめんです。

F 76
昆布きしめん

七五〇
(税込八二五)

F 83
昆布香る

雲丹クリームきしめん

一、二八〇
(税込一、四〇八)

甘味

F 88
ガトーショコラの
チョコレートパフェ

六九〇
(税込七五九)



【新定番・メパフェ】

札幌の夜の定番となりつつある「メパフェ」。冷たくて甘いパフェで
一日を締めくくる習慣は、じわじわと広がりを見せています。

F 87
北海道産

マスカルポーネ
チーズパフェ

六九〇
(税込七五九)

F 85
バニラアイス

三三〇
(税込三五二)

F 84
抹茶アイス

三八〇
(税込四一八)

F 86
ハスカップアイス

四二〇
(税込四六二)



ハイボール

D 12 ※ハイボール濃いめは一五〇(税込二六五)増

D 07 ハイボール (税込五七二)

D 10 北海道産ハスカップ
ハイボール (税込六〇五)

D 11 北海道産メロン
ハイボール (税込六〇五)

D 08 ジンジャー & ライム
ハイボール (税込六〇五)

D 09 ペプシコーラ & レモン
ハイボール (税込六〇五)

D 114 角ハイボール (税込六〇五)

D 06 余市ハイボール (税込一、四〇八)

D 05 山崎ハイボール (税込一、四〇八)

D 112 ノンアルコールハイボールテイスト飲料
アサヒスタイルバランス 五〇〇 (税込五五〇)

ウイスキー

◆ストレート・ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り

ニッカウヰスキー

日本のウイスキーの父と呼ばれるニッカウヰスキー創業者・竹鶴政孝。自身のウイスキーづくりの理想郷を求め、たどり着いた場所。それが北海道・余市です。その地で作られたウイスキーをご用意しております。



余市 シングル D 95 二、二八〇 (税込一、四〇八)
ダブル D 96 二、六八〇 (税込一、八四八)

角瓶

D 91 シングル 五五〇 (税込六〇五)
D 92 ダブル 七〇〇 (税込七七〇)

山崎

D 93 シングル 二、二八〇 (税込一、四〇八)
D 94 ダブル 一、六八〇 (税込一、八四八)

数量限定

ジン

◆ロック・ソーダ割り

鍛高譚ジン たんたかたん

D 97 シングル 五九〇 (税込六四九)
D 98 ダブル 七九〇 (税込八六九)

ビール

D 01 生ビール キリン一番搾り 六四〇 (税込七〇四)
冷やした陶器でお持ちいたします。

D 02 瓶ビール(中瓶) キリン一番搾り 七三〇 (税込八〇三)

D 03 ノンアルコールビール 五〇〇 (税込五五〇)



北海道地酒



江戸に始まった北海道の日本酒造りは、明治に開拓使が置かれてから本格的に造られ始めました。北海道の地酒は総じて、海の幸の美味しさを引き立てる淡麗辛口が主流ですが、近年では濃厚で芳醇なタイプも見受けられるようになっていきます。



D79 旭川市
たいせつくら
大雪乃蔵 純米吟醸 絹雪 きぬゆき
絹のごとく透き通った滑らかさと、優雅でさりげない香りが特長です。
淡麗・やや辛 道産米・吟風
[150ml] 六五〇
(税込七一五)



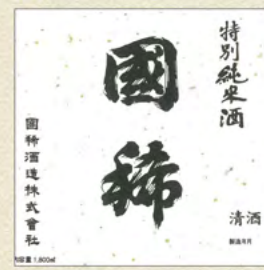
D87 旭川市
たいせつくら
大雪乃蔵 本醸造
低麴歩合で仕込んだ本醸造酒。燗でもうまさが引き立ちます。
淡麗・やや辛 北海道産米
[150ml] 五〇〇
(税込五五〇)



D88 旭川市
おとこやま
男山 生酛 本醸造
米の旨味を十分に引き出し、淡麗でやや甘口の本醸造酒です。
淡麗・やや甘
[150ml] 六五〇
(税込七一五)



D80 増毛郡
くにまれ ほっかい おに
国稀 北海鬼ころも
銘柄を代表するお酒。スツキリした、香り高い超辛口酒です。
淡麗・超辛
[150ml] 六五〇
(税込七一五)



D89 増毛郡
くにまれ
国稀 特別純米
米の旨さを活かし、純米酒ながらスツキリとした飲み口のお酒です。
淡麗・旨辛 五百万石
[150ml] 九五〇
(税込一〇四五)



D81 旭川市
こくしむそう
国士無双 特別純米 烈 れつ
新酒鑑評会金賞受賞の高砂酒造を代表する推奨銘柄です。
芳醇・旨辛 美山錦
[150ml] 六五〇
(税込七一五)



D82 札幌市
ちとせつる
千歳鶴 純米 なまら純米辛口
米の旨みが引き立つ純米酒ならではの爽やかな口当たりとキレのある喉越し。
淡麗・旨辛 北海道産米
[150ml] 七五〇
(税込八二五)



D90 樺戸郡
さんてき
金滴 純米吟醸
豊かな旨味で、さらつとした喉越し。様々な料理に合う純米吟醸酒。
淡麗・やや辛 北海道産米
[150ml] 九〇〇
(税込九九〇)



※原料米の記載がないものは非公開となっています。

新潟県 妙高山

みょうこうざん
淡麗・辛口

◆大徳利
D84 冷酒 七五〇
(税込八二五)

D86 燗酒 七五〇
(税込八二五)

◆小徳利

D83 冷酒 四二〇
(税込四六二)

D85 燗酒 四二〇
(税込四六二)

北海道焼酎

◆ロック・水割り・
ソーダ割り・お湯割り

北海道の焼酎は独特な素材で作られているものが多く、紫蘇をはじめ、日高昆布、じゃがいもといった、北海道ならではの、特産品を使用した焼酎が楽しめるのが特徴です。

※記載のないボトルの内容量は720mlです。



北海道
鍛高譚「しそ」 20度
たんたかたん
白糠町で栽培された、赤しそを使用。
華やかな香りと爽やかな風味が特長。

D 56 グラス
五〇〇
(税込五五〇)



北海道
赤鍛高譚「しそ」 20度
あかたんたかたん
「鍛高譚」の5倍以上の赤しそを使用。
ルビーのような鮮やかな色彩が特長。

D 62 グラス
五〇〇
(税込五五〇)



北海道
喜多里「じゃがいも」 25度
きたさと
メークインを原料として
つくりあげたじゃがいも焼酎です。

D 59 グラス
六〇〇
(税込六六〇)
D 65 ボトル 三、二〇〇
(税込三、五二〇)



北海道
三石こんぶ焼酎
みつし
【昆布】20度
磯やミネラルの香りが豊かで、
味わいはまろやかで軽快です。

D 60 グラス
五五〇
(税込六〇五)
D 66 ボトル 三、五〇〇
(税込三、八五〇)



北海道
喜多里「芋」 25度
きたさと
北海道産の本格芋焼酎造りを
目指した意欲作です。

D 57 グラス
五五〇
(税込六〇五)



北海道
喜多里「麦」 25度
きたさと
北海道の大地で契約栽培された
二条大麦を一〇〇％使用。

D 58 グラス
五五〇
(税込六〇五)



宮崎
黒霧島
くろきりしま
黒麹の醸す旨さはトロリとした
甘味とキリッとしたキレにあります。

D 53 グラス
五〇〇
(税込五五〇)
D 63 ボトル 三、二〇〇
(税込三、五二〇)



鹿児島
なからむら「芋」 25度
芋本来の上品な香りと
綺麗な味わいが口の中に広がります。

D 54 グラス
六五〇
(税込七一五)



鹿児島
一粒の麦
じぎ
果実のような芳香を奏でる、
吟醸麦焼酎として知られています。

D 55 グラス
五五〇
(税込六〇五)



オリジナル焼酎
すつと。【甲類】25度
「600ml」
D 64 ボトル 一、八〇〇
(税込一九八〇)

ボトルセット

ボトルをご注文の方に限ります。

D 76 梅干し
「ケ」一〇〇
(税込一二〇)

D 72 ウーロン茶 デキャンタ 四〇〇
(税込四四〇)

D 78 レモン
二切 四〇
(税込四四〇)
D 77 十切 三〇〇
(税込三三〇)

D 75 玉露 デキャンタ 四〇〇
(税込四四〇)

D 68 氷
D 70 お湯
D 71 ソーダ
各 一五〇
(税込二六五)

D 73 オレンジジュース デキャンタ 五〇〇
(税込五五〇)

D 69 割り水
一〇〇
(税込一二〇)

D 74 グレープフルーツジュース デキャンタ 五〇〇
(税込五五〇)

ワイン

ハウスワイン

D 20 白 グラス

四八〇
(税込五二八)

D 18 白 デキャンタ

一、一〇〇
(税込一二二〇)

D 19 赤 グラス

四八〇
(税込五二八)

D 17 赤 デキャンタ

一、一〇〇
(税込一二二〇)

トカッポ

北海道産葡萄使用「十勝ワイン」のロングセラー。

D 24 白 グラス

五四〇
(税込五九四)

D 23 赤 グラス

五四〇
(税込五九四)

サングリア

D 47 白

五五〇
(税込六〇五)

D 48 赤

五五〇
(税込六〇五)

サワー！焼酎割り

D 29 北海道産

ハスカップサワー

五五〇
(税込六〇五)



D 30 北海道産

メロンサワー

五五〇
(税込六〇五)



D 33 美幌峠
びほろとうげ

雪渓レモンサワー

五八〇
(税込六三八)



D 31 ※サワー濃いめは一五〇(税込一六五)増

D 32 美幌峠レモンサワー
びほろとうげ

五五〇
(税込六〇五)

D 35 生搾りレモンサワー

五八〇
(税込六三八)

D 28 カルピスサワー

五〇〇
(税込五五〇)

D 26 すだちサワー

五二〇
(税込五七二)

D 34 北海道コーン茶割り

五〇〇
(税込五五〇)

D 27 ウーロン茶割り

五〇〇
(税込五五〇)

D 25 トマトジュース割り

五五〇
(税込六〇五)

D 113 ノンアルコールレモンサワーテイスト飲料
アサヒスタイルバランス

五〇〇
(税込五五〇)

北海道

果実酒・梅酒

北海道のりんごを使った「りんご酒」と様々な味わいを楽しめる「梅酒」を揃えました。

◆ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り・ストレート



北海道産りんご使用

D 13 にがりりんご酒

りんごをすりおろした果肉感を味わうことができます。果実感を味わうならロックがオススメです。

五〇〇
(税込五五〇)



北海道清酒 国士無双使用

D 15 国士無双 梅酒

清酒「国士無双」を使った、日本酒ベースの梅酒。梅の香りも楽しめる引き締まった味わい。

五〇〇
(税込五五〇)

北海道赤しそ使用

D 16 鍛高譚の梅酒

「しそ焼酎 鍛高譚」でも使用している北海道白糠町産の厳選された赤しそを使用。香料・着色料無添加で飲みやすい味わい。



五〇〇
(税込五五〇)

和歌山

D 14 鶴梅 完熟梅酒

高級な「和歌山産完熟梅」をたっぷりと使用した贅沢梅酒。甘い香りとクリーミー感、是非オン・ザ・ロックで楽しんでください。

五〇〇
(税込五五〇)



※写真はイメージです。

カクテル

ウオッカベース

D 36 モスコミュール

ウオッカ + ジンジャーエール

五二〇
(税込五七二)

カシスベース

D 42 カシスソーダ

五二〇
(税込五七二)

D 43 カシスウーロン

五二〇
(税込五七二)

D 37 カシスオレンジ

五五〇
(税込六〇五)

D 38 カシスグレープフルーツ

五五〇
(税込六〇五)

ピーチベース

D 45 ピーチフイズ

ピーチリキュール + ソーダ

五五〇
(税込六〇五)

D 46 ピーチティーソーダ

ピーチリキュール + ブラックティー + ソーダ

五二〇
(税込五七二)

D 44 レゲエパンチ

ピーチリキュール + ウーロン茶

五五〇
(税込六〇五)

D 39 ファジーネーブル

ピーチリキュール + オレンジジュース

五五〇
(税込六〇五)

ビールベース

D 40 レッドアイ

ビール + トマトジュース

五八〇
(税込六三八)

D 41 シャンデイガフ

ビール + ジンジャーエール

五八〇
(税込六三八)

ノンアルコール カクテル

D 49 まるで梅酒な

ノンアルコール

ロック または ソーダ割り



四八〇
(税込五二八)

D 50 ハスカップソーダ

ハスカップシロップ + ソーダ



四八〇
(税込五二八)

D 51 北海道メロンカルピス

メロンシロップ + カルピス



四八〇
(税込五二八)

D 52 紅茶ミルク

紅茶シロップ + ミルク



四八〇
(税込五二八)

ソフトドリンク

D 107 オレンジジュース

四〇〇
(税込四四〇)

D 108 グレープフルーツジュース

四〇〇
(税込四四〇)

D 99 ペプシコーラ

三八〇
(税込四一八)

D 100 ジンジャーエール

三八〇
(税込四一八)

D 105 カルピスウォーター

三八〇
(税込四一八)

D 106 カルピスソーダ

三八〇
(税込四一八)

D 109 トマトジュース

三八〇
(税込四一八)

D 101 ウーロン茶〔冷〕

三八〇
(税込四一八)

D 102 ウーロン茶〔温〕

三八〇
(税込四一八)

D 103 玉露〔冷〕

三八〇
(税込四一八)

D 104 玉露〔温〕

三八〇
(税込四一八)

D 110 北海道コーン茶〔冷〕

三八〇
(税込四一八)

D 111 北海道コーン茶〔温〕

三八〇
(税込四一八)