

~ DAN ~ FOOD & DRINK MENU



個室  
居酒屋

~ DAN ~



いろいろ試して結局ここへ戻ってくる。  
そう、ビールはサツポロ。

## 樽生ビール

《北海道限定・麦芽100%生ビール》

- 200 樽生 サツポロクラシック「中ジョッキ」 三八〇円
- 201 樽生 サツポロクラシック「男前ジョッキ」 六八〇円

日本酒も焼酎も、だんの料理に合うものを揃えました。

## 日本酒

- 202 北の勝 大海「冷・熱燗」 四八〇円
- 204 八海山 清酒「冷・熱燗」 五八〇円
- 206 男 山生元純米「冷・熱燗」 六八〇円
- 208 福 司 上等純米「冷・熱燗」 七八〇円

## 焼酎

- 210 黒霧島(芋)「ロック・水割り・お湯割り」 四八〇円
- 213 一刻者(芋)「ロック・水割り・お湯割り」 五五〇円
- 216 からり芋(芋)「ロック・水割り・お湯割り」 五五〇円
- 219 和ら麦(麦)「ロック・水割り・お湯割り」 四八〇円
- 222 鍛高譚(紫蘇)「ロック・水割り・お湯割り」 四八〇円
- 225 鏡 月「ロック・水割り・お湯割り」 三八〇円

梅酒は甘い？いえいえ、これが以外と料理に合うのです。  
キリリとした酸味がどんな料理も引き立ててくれます。

## 梅酒

- 228 梅 酒「ロック・ソーダ割り」 四八〇円
- 230 鍛高譚梅酒(紫蘇)「ロック・ソーダ割り」 四八〇円

昭和に生まれたハイボールが  
再びブームを迎え、今ではすっかり定番に。

平成のハイボールは、種類も増えてなんだか賑やかです。

## ハイボール

- 232 ハツカハイボール「北見」 三八〇円
- 233 角ハイボール 三五〇円
- 234 レモンハイボール 三九〇円
- 235 ハイコーラゼロ 三九〇円
- 236 ライムハイボール 三九〇円
- 237 梅ハイボール 三九〇円
- 238 ジンジャーハイボール 三九〇円

## ワイン

- 239 グラスワイン(赤) 四八〇円
- 240 グラスワイン(白) 四八〇円

モヒートとは、ラム酒に砂糖またはシロップと

ミントの葉を加えたカクテルです。

だんではバカルデイ（ラム）モヒートに、

いろいろなフレーバーを加えたものを楽しみたいだけです。

## モヒート

241	バカルデイモヒート	三九〇円
242	グレープフルーツモヒート	四二〇円
243	ライムモヒート	四二〇円
244	ゆずモヒート	四二〇円
245	カシスモヒート	四二〇円
246	オレンジモヒート	四二〇円
247	カンパリモヒート	四二〇円

甘みと酸味のきいたマッコリは、辛い料理に合います。  
もちろん、だんの石焼料理にもぴったりです。

## マッコリ

248	マッコリ	四五〇円
249	ゆずマッコリ	四八〇円
250	カシスマッコリ	四八〇円
251	グレープフルーツマッコリ	四八〇円
252	ビアマッコリ	四八〇円

## サワー

253	グレープフルーツサワー	三九〇円
254	レモンサワー	三九〇円
255	梅サワー	三九〇円
256	ライムサワー	三九〇円
257	ゆずサワー	三九〇円
258	青リンゴサワー	三九〇円
259	カルピスサワー	三九〇円
260	山ぶどうサワー	三九〇円
261	リアルサワー	三九〇円
262	烏龍ハイ	三九〇円
263	緑茶ハイ	三九〇円
264	黒烏龍ハイ	四二〇円
265	生搾りグレープフルーツサワー	四五〇円
266	生搾りレモンサワー	四五〇円
267	生搾りオレンジサワー	四五〇円

## 果実おろしサワー

268	洋ナシおろしサワー	四五〇円
269	ライチおろしサワー	四五〇円
270	白桃おろしサワー	四五〇円

カクテル

271	カシスオレンジ	四五〇円
272	カシスグレープフルーツ	四五〇円
273	カシスウーロン	四三〇円
274	カシスソーダ	三九〇円
275	モスコミュール	三九〇円
276	スクリュードライバー	三九〇円
277	ジンバツク	三九〇円
278	ジンライム	四三〇円
279	ジントニック	四三〇円
280	カルーアミルク	三九〇円
281	ピーチウーロン	四三〇円
282	ピーチジンジャー	四五〇円
283	ピーチミルク	三九〇円
284	バナナミルク	三九〇円
285	ファジーネーブル	四五〇円
286	シャンディガフ	四二〇円
287	ソルティードッグ	四八〇円
288	レッドアイ	四二〇円
289	キティ	四五〇円
290	オペレーター	四五〇円

ソフトドリンク

291	烏龍茶	二八〇円
292	ジンジャーエール	二八〇円
293	山ぶどうソーダ	二八〇円
294	メロンソーダ	二八〇円
295	コカ・コーラゼロ	二八〇円
296	カルピス	二八〇円
297	オレンジジュース	二八〇円
298	グレープフルーツジュース	二八〇円
299	緑茶	二八〇円
300	リアルゴールド	二八〇円
301	アイスティー	二八〇円
302	トマトジュース	二八〇円
303	梅こぶ茶(ホット)	一八〇円
304	ホットコーヒー	二五〇円
305	ホットココア	二五〇円
306	黒烏龍茶	三三〇円
307	生バナナジュース	三三〇円
308	生オレンジジュース	三三〇円
309	生グレープフルーツジュース	三三〇円
310	プレミアムフリー「ノンアルコールビール」	三三〇円

お仲間同士で楽しく、ご家族で賑やかに。くつろぎの個室居酒屋、

# 『だん』へようこそ

## おつまみ

軽くもう一品って時に活躍する  
人気のおつまみが勢揃い。迷ったらまずはここから。



9 さきイカのおつまみ天麩羅 三八〇円



10 ホタルイカと真イカの沖漬け 三八〇円



11 本日の漬け盛り 二九〇円

- 1 塩辛 三〇〇円
- 2 チャンジャ 四八〇円
- 3 ニラのおひたし 二五〇円
- 4 もずく酢 二八〇円
- 5 塩もみきゅうりの一本漬け 二八〇円
- 6 枝豆 二八〇円
- 7 手作りタコわさ 二八〇円
- 8 板わさ 二八〇円

## 一品料理

定番メニューから、だんならではの旬の創作料理まで。あれも、これも、たのみたくなる魅力のアラカルト。

12 だし巻き玉子 四五〇円

13 焼き餃子(5個) 五五〇円

14 山わさ ジンギスカン 五八〇円

15 鉄板ベーコンエッグと赤ウインナー 三八〇円



16 生ハムと馬刺しのユッケ 七八〇円



17 厚切り牛タンネギ塩 八八〇円



18 真イカの生姜焼き 四八〇円



19 明太子だし巻玉子 四五〇円



26 エビ・チーズ揚春巻き 五八〇円



24 鶏ヤゲン軟骨の唐揚げ 四八〇円



25 自家製タルタル牡蠣フライ 五八〇円

- 20 ポテトフライ 三五〇円
- 21 軟骨の唐揚げ 四八〇円
- 22 ごぼうチップス 四五〇円
- 23 カニクリームコロッケ(2個) 四八〇円

## 揚げ物

カラリと香ばしい、揚げ物はお酒の席にはかかせません。熱々のところをハフハフいいながら食す、これがやめられませんか！

※表示の価格は税別です。

# 新鮮魚介

その日の仕入れ『特に良いもの』を贅沢に。  
旬の新鮮魚介盛り合わせです。だんに来たなら、まずはこれ！  
これを食べなきゃ始まらない！



その日の仕入れ“特に良いもの”を贅沢に。  
“旬”の新鮮魚介盛り合わせです。  
『だん』に来たならこれを食べなきゃ始まらない！

## 27 豪華! 新鮮 刺身7点盛(3~4人前) 一、五八〇円

※内容はその日の仕入れによって変わります。



28 ほたて刺し 六八〇円



29 かんぱちの刺身 五八〇円



30 ゼサバ 四五〇円

※表示の価格は税別です。



44 炙りたらこ 480円



45 ツブ焼き 480円



46 氷下魚焼き 580円



蒸し牡蠣

お造りその他

- 31 ツブ刺し 六五〇円
- 32 サーモン刺し 四八〇円
- 33 真いか刺し 三八〇円
- 34 南蛮海老刺し 五八〇円
- 35 まぐろ刺し 七八〇円
- 36 まぐろの山かけ 五五〇円

焼き物・炙りその他

- 37 ししやも焼き 四八〇円
- 38 真ホツケ 八八〇円
- 39 ツボダイ焼き 九八〇円
- 40 炙りエイヒレ 四八〇円
- 41 炙りサーモン 五八〇円
- 42 炙りベサバ 四八〇円
- 43 イカの一夜干し 五五〇円

ぷりぷり、新鮮！  
厚岸から直送された  
新鮮な牡蠣を  
思う存分  
お召上がりください。

47 厚岸産  
牡蠣(蒸し)  
1個 一〇〇円

※蒸した状態でお出しします。  
※時季・天候により入荷できない場合がございます。

※表示の価格は税別です。

当店の鶏串は、徹底された衛生管理のもとに飼育された、世界遺産の地、知床の『鶏』を使用しています。また、豚串は緑豊かな北海道の大地で育った、安心・安全な道内産豚肉だけを使用しています。

# 厳選串焼き

厳選の食材を、ていねいに焼き上げる。

## 鶏串

徹底された衛生管理のもとに飼育された、世界遺産の地、『知床の鶏』を使用しています。

仕事帰りのほっとひと息に、お仲間同士の語り合いに、お酒の席に華を添えるだん自慢のこだわり串焼きたち。

## 豚串

北海道の大地で育った、安心・安全な道内産豚肉だけを使用。柔らかなジューシー味わいです。

48 鶏精肉「塩」 49 タレ

各一八〇円

50 鶏ネギマ「塩」 51 タレ

各一八〇円



52 砂肝  
「塩」 53 タレ  
各一五〇円



54 鶏ももネギ塩 一八〇円

- 55 ポンポチ「塩」 56 タレ 各一五〇円
- 57 ひな皮「塩」 58 タレ 各一五〇円
- 59 ヤゲン軟骨「塩」 60 タレ 各一五〇円
- 61 ささみ「塩」 62 タレ 各一五〇円
- 64 ささみおろしポン酢 一八〇円
- 65 手羽先 一八〇円
- 66 抱き身串 柚子胡椒添 一八〇円
- 67 鶏白レバー「塩」 68 タレ 数量限定 各一五〇円



63 山わさ  
ささみ  
一八〇円



69 豚精肉「塩」 70 タレ 各一八〇円

- 71 豚ネギマ「塩」 72 タレ 各一八〇円
- 73 豚ねぎ塩 一八〇円
- 74 豚アスパラ 一三〇円
- 75 ニンニクの芽の豚巻き串 一八〇円
- 76 豚ホルモン串「塩」 77 タレ 各一三〇円
- 78 てつぼう串「塩」 79 タレ 各一五〇円
- 80 かしら串「塩」 81 タレ 各一五〇円
- 82 レバー串「塩」 83 タレ 各一五〇円
- 84 ハツ串「塩」 85 タレ 各一五〇円



# 牛串

脂がのって風味も食べ応えも十分な贅沢串。  
焼き立てをほおばれば、お酒がつつい進みます。

86 牛タン

二八〇円

87 牛サガリ「塩・88 タレ」

各二八〇円

89 すき焼き串

二八〇円

# つくね

『知床の鶏』の生つくねを  
当日仕込みでお出しします。

92 つくねチーズ

二五〇円

93 つくね梅じそ

二〇〇円

94 つくね明太マヨ

二〇〇円

95 ハバネロつくね

一八〇円



90 黒毛和牛  
トロカルビ串  
六八〇円



91 月見  
のりつくね  
二二〇円



96 エビマヨ串 三八〇円



99 チーズ  
ベーコン串  
三八〇円

# 海鮮・野菜串

海の幸・畑の幸も豊富に。  
特選のアラカルト。

97 帆立バター串

二八〇円

98 トマトベーコン串

二〇〇円

100 ネギ串

一二〇円

101 オクラ串

一六〇円

102 揚げ納豆串

一五〇円

103 ピーマン肉詰め串

一八〇円

# 串焼き盛り合わせ

人気の串焼きをまとめて一皿に。  
一人で食べるもよし、皆で分け合ってもよし。

104 串焼き盛り合わせ【松】「塩・105 タレ」

鶏ネギマ・豚ネギマ・砂肝・手羽先・てっぽう  
レバー・ハツ・つくね・サガリ・ホタテの10種  
各一、五八〇円

106 串焼き盛り合わせ【竹】「塩・107 タレ」

鶏串・豚串・つくね・砂肝  
ボンボチ・山わさささみの6種  
各九八〇円

108 串焼き盛り合わせ【梅】「塩・109 タレ」

鶏串・豚串・砂肝  
ささみ・ひな皮の5種  
各六八〇円



# 石焼き

熱々が美味しい、豪快かつ繊細な石焼料理。  
石焼きパスタ・炒飯などオリジナリティあるメニューが勢揃い。

111 石焼ビビンバ

四八〇円

112 石焼あんかけチャーハン

四八〇円

113 石焼き海鮮チーズカリーリゾット

五五〇円

114 石焼ナポリタン

四八〇円

115 べの石焼き鶏麵

三八〇円

116 べの石焼きDE釜揚げうどん

三八〇円



110 石焼和牛  
ユッケビビンバ  
六八〇円



117 石焼お好み焼き 四八〇円



118 石焼豚ホルモンと真イカの  
辛味噌炒め 五八〇円

# サラダ

新鮮野菜を使用した  
特選ヘルシーサラダメニュー。  
だんならではのアレンジを加えて。

122 アボカドのポテトサラダ 五八〇円

123 ネバトロサラダ 四八〇円

124 塩キャベツサラダ 四五〇円

125 明太マヨ  
大根サラダ 四八〇円

126 3種野菜の  
スティックサラダ 四五〇円



119 フライドオニオン  
シーザーサラダ  
五五〇円



120 ラーメンサラダ 五五〇円



121 ほうれん草とベーコンの  
温サラダ 六八〇円

# もつ鍋

素材本来の美味しさを最大限に引出ながら  
香ばしいニンニクとたっぷりのニラが、  
ぷるんとしたもつの甘味を引き立てます。  
もつ鍋は、コラーゲン・アミノ酸・ビタミン・ミネラルが  
たっぷり含まれた、低カロリーでヘルシーな健康食です。  
また、たっぷりのせられたニラには、高血圧予防、  
コレステロール値を下げる効果もあります。  
ぜひ一度、ご賞味ください。



127 もつ鍋[塩・128味噌]  
各 お一人様九八〇円

2人前より  
承ります。

# ご飯もの

ご飯物、麺類、汁物も、愛情込めて取り揃え。



139 豚巻き飯[3個]三八〇円



137 北釧鯖の炙り棒寿司 五〇〇円



140 ネギトロ巻き 五八〇円



138 メのとろろ蕎麦 三八〇円



新鮮な魚介を  
厳選したおすすめ握り寿司。

148 おまかせ握り6貫 六六〇円

※内容はその日の仕入れによって変わる場合があります。

- 129 鮭おにぎり 一八〇円
- 130 梅おにぎり 一八〇円
- 131 明太子おにぎり 一八〇円
- 132 たらこおにぎり 一八〇円
- 133 いくらおにぎり 一八〇円
- 134 焼きおにぎり「醤油・味噌」 各一九〇円
- 136 海藻・ポークの棒寿司 六八〇円
- 141 蟹チャーハン 五八〇円
- 142 ふわとろ卵のオムライス 五八〇円
- 143 メのとろける豚丼 五〇〇円
- 144 五目焼きそば 五八〇円
- 145 あんかけ焼きそば 五八〇円
- 146 日本昔ばなしのごはん 二八〇円
- 147 肝臓想いのしじみ汁 三八〇円

## デザート

女性はもちろん、男性にもおすすめ。  
別腹を満たす、  
だん特製のデザートメニュー。

- 149 ガトーショコラ 四八〇円
- 150 クリームプリン 二八〇円
- 151 バニラアイス 二八〇円
- 152 チョコアイス 二八〇円
- 153 塩アイス 二八〇円
- 154 抹茶アイス 二八〇円



155 極上生チョコパフェ 五八〇円



156 コーヒーゼリーパフェ 四八〇円



157 メイプルハニーデニッシュ 六八〇円

※表示の価格は税別です。

