

乾杯のお供に、肴いろいろ、
とりあえずこちらから何品か頼んで、
始めちゃいますか。



中札内の枝豆
300円
(税込:330円)



塩もみきゅうりの
一本漬け 300円
(税込:330円)



長芋の漬物わさび
風味 350円
(税込:385円)



いぶりがっこ
350円
(税込:385円)



チャンジャ
380円
(税込:418円)



鶏生ハム
380円
(税込:418円)



ホタルイカの沖漬け
350円
(税込:385円)



手作りタコわさ
380円
(税込:418円)



ツブのわさび漬け
390円
(税込:429円)

いろいろ食べたいそんな時、
少しずつを盛り合わせに。

中札内の枝豆・塩もみきゅうりの1本漬け
長芋の漬物わさび風味・いぶりがっこ
チャンジャ・鶏生ハム・手作りタコわさ
ツブのわさび漬け
ホタルイカの沖漬けを
全部盛りにしたうれしい
おつまみプレート。



ちょこっと
おつまみ全部盛り
880円
(税込:968円)

たまには野菜も食べなきゃ。

お肉のお供になりそうなものも、
それだけでアテになりそうなものも
ありますよ。

味きゃべつ 480円

(税込:528円)



大根と水菜のサラダ

480円

(税込:528円)



大人のポテトサラダ

480円

(税込:528円)



北釧鯨の唐揚げ
乗せサラダ

680円

(税込:748円)



イカゲソ唐揚げ乗せ
サラダ

680円

(税込:748円)



らーめんサラダ

580円

(税込:638円)





串焼き五種盛り合わせ

◎もも◎豚◎牛ハラミ◎つくね◎ホタテ

980円 (税込:1,078円)

毎日手打ちして
じっくり焼いた
だんの串焼き。

食材にこだわり、
じっくり、ていねいに
焼き上げます。

やきとり五種 盛り合わせ

◎もも◎むね◎砂肝
◎ぼんぼち◎ひな皮

780円 (税込:858円)



知床鶏

徹底された衛生管理のもと飼育された、
世界遺産の地、知床の「鶏」。
やわらかく、くさみのない味わい
をお愉しみください。



知床鶏

もも

199円
(税込:219円)



知床鶏

ももねぎ間

219円
(税込:241円)



知床鶏

ももわさび

219円
(税込:241円)



知床鶏

もも山わさび

219円
(税込:241円)



知床鶏

むね

179円
(税込:197円)



知床鶏

むね山わさび

199円
(税込:219円)

ももねぎのせ

219円

(税込:241円)

知床鶏

むねわさび

199円

(税込:219円)

知床鶏

砂肝

159円

(税込:175円)

知床鶏

イチオシは、旨味あふれるハーブ豚。

だんの豚串は天然ハーブ配合の純植物性飼料で育った、
くさみがなく柔らかい肉質が特長の「ハーブ豚」を使用しています。

鶏

カリカリひな皮
159円
(税込:175円)

鶏

肉付きヤゲン軟骨
199円
(税込:219円)

鶏

ぽんぽち
159円
(税込:175円)



豚

豚精肉
229円
(税込:252円)

豚

豚ねぎ乗せ
249円
(税込:274円)

新鮮魚介

ホタテバター醤油
249円
(税込:274円)

とろける鶏白レバー
189円
(税込:208円)

鶏

豚ねぎ間
249円
(税込:274円)

豚

北釧鯖
289円
(税込:318円)

新鮮魚介

手ごね
山わさびつくね

199円 **手ごね
つくね**
(税込:219円)

厚切り
牛タン

499円 **牛**
(税込:549円)

ニンニクの
芽の豚巻き

239円 **豚
巻き**
(税込:263円)

**手ごね
つくね**

手ごねつくね
179円
(税込:197円)

**手ごね
つくね**

手ごねチーズつくね
199円
(税込:219円)

**手ごね
つくね**

手ごね梅つくね
199円
(税込:219円)

**手ごね
つくね**

手ごね月見つくね
199円
(税込:219円)



**豚
巻き**

アスパラの
豚巻き 299円
(税込:329円)

手ごねつくねと
創作串のアラカルト。

開店以来こだわりの自家製手ごねつくねと
根強い人気の串焼きアラカルト。

牛

牛ハラミ
299円
(税込:329円)

**新鮮
野菜**

ねぎ
149円
(税込:164円)



本マグロ刺し
980円
(税込:1,078円)



カレイ刺し
480円
(税込:528円)



サーモン刺し
480円
(税込:528円)



真イカ刺し
480円
(税込:528円)



メサバ
480円
(税込:528円)



タコ刺し
480円
(税込:528円)



釧路産 真ツブ刺し **880円**
(税込:968円)

新鮮！
 魚介いろいろ。
 お酒のアテに欠かせない、
 新鮮お造り、あれこれ。
 活きの良さに自信あり。




甘エビ刺し
580円
(税込:638円)



ホタテ刺し
680円
(税込:748円)



ホッキ刺し
780円
(税込:858円)



刺身五点盛り(並)

◎サーモン◎めサバ◎カレイ◎イカ◎タコ

990円 (税込:1,089円)



刺身

五点盛り(上)

◎本マグロ◎甘エビ
◎ツブ◎ホッキ◎ホタテ

1,980円 (税込:2,178円)

満足、納得、お値段以上。
お刺身盛り合わせで幸せ気分。

各三切れ盛りなので二〜三名様でどうぞ。

なにか良いことあった時、
ちょっと豪華にいきたい時、こちらはいかが？

お祝い事やおもてなしにぴったりの『舟盛り』が新登場。



今夜はめでたい！
十種全部の舟盛り

◎本マグロ◎サーモン◎メサバ◎カレイ
◎甘エビ◎イカ◎タコ◎ツブ◎ホッキ◎ホタテ

3,150円 (税込:3,465円)



真ホッケ(一枚)
1,280円
(税込:1,408円)



真ホッケ(半身)
780円
(税込:858円)

焼き魚の王道を 食べ比べる。

クセのない上品な脂で
味の濃い真ホッケ。
脂がのったジューシーさが
魅力の縞ホッケ。
お好みはありますが
食べ比べるチャンスって
意外とないはず。
ぜひ、ご自身のメニューで
お確かめを！



縞ホッケ(半身)
880円
(税込:968円)



真ホッケ・縞ホッケ
食べ比べ(各半身)
1,280円
(税込:1,408円)

旨い焼き魚がある幸せ。

じっくり焼くから
ふっくらジューシー。
脂がのったその旨さ。
お酒がどんどん
すすんじゃいます。



北釧鯖の開き

塩焼き

一枚 **1,380円**

(税込:1,518円)

半身 **780円**

(税込:858円)



北釧鯖の漬け焼き

580円

(税込:638円)



サーモンハラス焼き

480円

(税込:528円)



イカ焼き

680円

(税込:748円)



焼きたらこ

380円

(税込:418円)



釧路産 真ツブ焼き

780円

(税込:858円)

だん
名物

皆様に
愛されて十数年。
『だん』の代名詞。

ここに来たなら、まずはコレ！
たのまずいられぬメガ・メニュー。

約 1 kg

名物ばかザンタレ
もも・むね・ミックス 各
999円 (税込:1,099円)

名物ばかザンギ
もも・むね・ミックス 各
888円 (税込:977円)

約 1 kg



名物ばかザンギ (1個)
もも・むね 各
99円
(税込:109円)



名物ばかザンタレ (1個)
もも・むね 各
111円
(税込:122円)

ビール、ハイボールの
大親友たち。
カラリと揚がった熱々を
ハフハフしながら
かぶりつき、
炭酸のシュワシュワで
追いかける——なんて幸せ。



骨なし
唐揚げ 580円
(税込:638円)



ネギ塩乗せ
唐揚げ 630円
(税込:693円)



おろしポン酢乗せ
唐揚げ 650円
(税込:715円)



イカゲツの
唐揚げ 480円
(税込:528円)



釧路産タコの
唐揚げ 580円
(税込:638円)



北釧鯖の
唐揚げ 580円
(税込:638円)



軟骨の唐揚げ
450円
(税込:495円)



細いポテトフライ
380円
(税込:418円)



だん特製
コロッケ 380円
(税込:418円)

骨付き唐揚げ(半身分) 780円
(税込:858円)

二～三杯目 あたりにこの一品

お酒がすすんだら、次のアテへ。
何を食べようか、どれにしようか
悩むのも楽しい
そんな一品料理をご用意しました。



明太子入り
だし巻き玉子
480円

(税込:528円)



だし巻き玉子

450円

(税込:495円)



海鮮ユッケ

500円

(税込:550円)



帆立とアスパラの
バター醤油炒め 780円

(税込:858円)



ホッキとアスパラの
バター醤油炒め 780円

(税込:858円)



牛ハラミのシャリアピン
ステーキ **780円**
(税込:858円)



厚切り牛タンねぎ塩 **980円**
(税込:1,078円)

見た目通りの裏切らない旨さ。独り占めしたくなるのをグッとこらえてその旨さを皆で共有しよう。仲良く飲むのが一番です。



鶏生ハムのユッケ **550円**
(税込:605円)



特製牛ユッケ **780円**
(税込:858円)



濃厚味噌もつ煮 **580円**
(税込:638円)



新鮮!
レバ焼き **780円**
(税込:858円)



香ばしいニンニクと
たっぷりのニラと共に。

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。



2人前より
承ります。

もつ鍋(塩・味噌・にんにく醤油)

1人前 **980円**

(税込:1,078円)

メのラーメン

1人前 **280円** (税込:308円)

メの雑炊

1人前 **280円** (税込:308円)



本マグロ

280円
(税込:308円)



サーモン

180円
(税込:198円)



カレイ

180円
(税込:198円)



えんがわ

250円
(税込:275円)



メサバ

180円
(税込:198円)



甘エビ

180円
(税込:198円)

お酒のアテにも
お食事にも。
居酒屋の握り寿司。

「お寿司がメニューにあったら良いのに」
というお客様の声にお応えして
だんのお品書きに仲間入りしました。



軍艦・巻物玉子焼き。
お子様に人気の
ネタはこちら。
ファミリーでお越しの
お客様が多い
だんならではの
メニューです。



真イカ

180円
(税込:198円)



タコ

180円
(税込:198円)



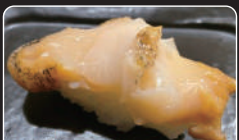
ホッキ

280円
(税込:308円)



ホタテ

280円
(税込:308円)



釧路産 真ツブ

280円
(税込:308円)



いくら軍艦

280円
(税込:308円)



とびっこ軍艦

180円
(税込:198円)



ネギトロ軍艦

180円
(税込:198円)



ネギサーモン軍艦

180円
(税込:198円)



玉子

100円
(税込:110円)



納豆巻き

150円
(税込:165円)

人数が揃ったらこちらを
握りをつまみながら一杯なんて粋ですね。

鮮度に自信ありの握りたち。

どのネタを食べようか、迷った時にはこちらを。

単品で注文するよりお得な価格設定と
なっております。



握り

五貫盛り合わせ

◎本マグロ◎サーモン
◎サバ◎甘エビ◎イカ

880円 (税込:968円)



握り二十貫盛り合わせ(並)

◎サーモン◎サバ
◎カレイ◎イカ◎タコ

2,980円
(税込:3,278円)



握り二十貫盛り合わせ(上)

◎本マグロ◎甘エビ
◎ツブ◎ホッキ◎ホタテ

3,980円
(税込:4,378円)

新名物、肉の握りを
ご堪能あれ。

海鮮握りが苦手な方にもオススメ、
肉寿司がよいよ
グランドメニューに
登場しました。



牛ハラミ

180円
(税込:198円)



合鴨

180円
(税込:198円)



鶏生ハム

180円
(税込:198円)



プロシュット生ハム

180円
(税込:198円)



ハーブ牛

280円
(税込:308円)



ローストビーフ

180円
(税込:198円)



ハンバーグ

180円
(税込:198円)



スパム

180円
(税込:198円)



牛ユッケ軍艦

280円
(税込:308円)



プルコギ軍艦

280円
(税込:308円)

迷ったらまずは盛り合わせを。
ここから自分の好みを探しましょ。

おつまみにもお食事にもなる肉寿司。

魚介の寿司にはない、パンチと風味が魅力です。

人気のおすすめ五貫盛り合わせと、
全種類が愉しめる二十貫盛り合わせを
ご用意しました。



肉寿司

五貫盛り合わせ

◎ハーブ牛◎牛ハラミ◎合鴨
◎鶏生ハム◎ローストビーフ

880円 (税込:968円)

単品注文なら4,840円のところ
なんと3,850円! 990円もお得!



お得な肉寿司

二十貫全部盛り

◎ハーブ牛◎牛ハラミ◎合鴨
◎鶏生ハム◎プロシュット生ハム
◎ローストビーフ◎スパム
◎ハンバーグ◎牛ユッケ軍艦
◎ブルコギ軍艦 各二貫

3,500円 (税込:3,850円)

お好み選んで好きなだけ、
もはやこれは『勝手丼』！

マグロで攻めて『鉄火丼』にするもよし、
『貝づくし』でいくのもよし、
全部のせの『贅沢丼』で決めるのも良しの
お好み丼をお愉しみください！



選べる自分の海鮮丼 [ここをタップして選択画面へ](#)

- ◆本マグロ◆サーモン◆メサバ◆カレイ◆えんがわ◆真イカ
- ◆甘エビ◆釧路産タコ◆ホッキ◆ホタテ◆釧路産真ツブ◆いくら
- ◆とびっこ◆ネギトロよりお好きなだけお選びいただけます。

お値段は選ばれたネタの種類や数量によって変わります。



海鮮ユッケの押し寿司

680円
(税込:748円)



牛ユッケの押し寿司

780円
(税込:858円)

ちょっと小腹が空いた時、
皆でつまめる押し寿司が推しです。

一番人気は、釧路のブランド鯖『北釧鯖』を
香ばしく焼いた押し寿司。
他にも新鮮な魚介のユッケや
牛肉のユッケを使用した
押し寿司もご用意
しました。



北釧鯖の押し寿司 **750円**
(税込:825円)

シメまで
待ち切れない
麺と丼を
ご用意しました。
お酒の後に、心地よい濃厚風味のメニュー三品。
待ち切れなければアテにどうぞ。



やきとりめし

680円
(税込:748円)



濃厚味噌もつ煮丼

680円
(税込:748円)



おにぎり

◎鮭ハラス 各200円
◎明太子◎梅 (税込:220円)



ライス

150円
(税込:165円)

北海道
濃厚味噌らーめん
680円
(税込:748円)



カップソフト
380円
(税込:418円)



ガトーショコラと
クリームチーズアイスの
ベリーソースかけ
680円
(税込:748円)

ハニー
デニッシュ
880円

(税込:968円)



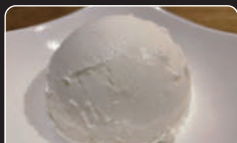
別腹満たす、魅惑の
甘味たち。
シメに欠かせない、
甘くいいデザート。



アイス最中
(バニラ) **380円**
(税込:418円)



アイス最中
(抹茶) **430円**
(税込:473円)



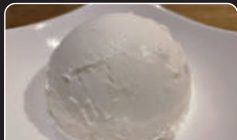
アイスクリーム
(バニラ) **280円**
(税込:308円)



アイスクリーム
(チョコ) **280円**
(税込:308円)



アイスクリーム
(抹茶) **330円**
(税込:363円)



アイスクリーム
(クリームチーズ) **380円**
(税込:418円)



和風パフェ
580円
(税込:638円)



ざくざくミックス
アイス **580円**
(税込:638円)

厚岸産 牡蠣『まるえもん』

厚岸 大澤水産



代表
大澤 茂人さん

てられています。他の水温が高い産地の牡蠣に比べ、低い水温であるため産卵時期を調整でき、一年を通して生牡蠣が出荷されています。

厚岸の牡蠣は、厚岸湖の淡水と厚岸湾の海水が混ざり合う、牡蠣にとって栄養豊富な海域で育

顔の見える食材

『厚岸産 牡蠣『まるえもん』を使った
おすすめのメニュー



厚岸 大澤水産『まるえもん(焼き・蒸し)』
(Lサイズ・各1個) **229円** (税込:252円)



厚岸 大澤水産
『まるえもんの
牡蠣フライ』
(3個) **799円**
(税込:879円)

厚岸湖の豊富な植物プランクトンをたくさん食べたぷりぷりの牡蠣は、コクがあり旨みたっぷりです!!

顔の見える食材
『こく旨 清美しいたけ』を使った
おすすめのメニュー



厚岸
上尾幌 山岸さんの
『清美しいたけ』味噌焼き
(1個) **199円**
(税込:219円)

肉厚、ジューシーな『清美しいたけ』を旨味たっぷりのエキスがしみ出るまでじっくり炙りました。濃厚な特製味噌との相性も抜群です!!

道内でも限られた農家でしか栽培されていない、希少な菌を使用した『こく旨清美しいたけ』。他の品種と比較して肉厚で食感も良く、グルタミン酸等の旨味成分が非常に高いのが特徴です。コクのある味わいは、様々な料理と相性抜群です。



代表
山岸 清美さん



『こく旨 清美しいたけ』
厚岸 清美しいたけ



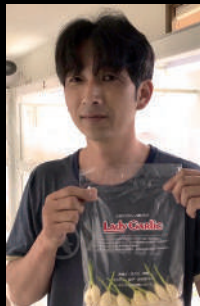
顔の見える食材
『レディ・ガーリック』を使った
おすすめのメニュー



標茶
発芽ニンニク
『レディ・ガーリック』の
醤油漬け **499円**
(税込:549円)

ひげのような根も茎も食べられます!!口臭が残りづらく、女性にもオススメなので『レディ・ガーリック』と名付けられました。

2017年、標茶の旧阿歴内小中学校を借り受け、グローバルアップが発芽ニンニクの水耕栽培に乗り出しました。化学肥料などを使わずに作られる『レディ・ガーリック』は優しい風味と口臭が残らないのが特徴の新鮮の食材です。



工場長
小島 規男さん

標茶
グローバルアップ

発芽ニンニク『レディ・ガーリック』



北海道産米の卵 白い卵『米艶』

こめつや

音更 竹内養鶏場



代表取締役(2代表)
竹内 強さん
竹内 康浩さん
※写真は康浩さん

帯広で1995年創業、1971年音更に移転。自然豊かな十勝の大地で育まれた農作物・海産物だけを使った飼料を与えた『北海道の恵みから生まれた奇跡の卵』を信条に生産されています。



顔の見える食材

北海道産米の卵 白い卵『米艶』を使った
おすすめのメニュー



音更 竹内さんの『米艶』の
白だし巻き玉子 **499円** (税込:549円)



音更
竹内さんの
『米艶』の白い
TKG (卵かけご飯)
299円
(税込:329円)

普通の卵と比べて黄身が白いのはなぜ!?お米を食べて育った鶏から生まれた卵だから白いんです!!

OTOFUKE

顔の見える食材
『ながいも 釧路美人』を使った
おすすめのメニュー



山花
大友さんの
『ながいも』ステーキ

399円
(税込:439円)

その焼き色が食欲をそそるステーキ!!ねばりが強く色白の『ながいも』は、現代人が不足しがちな栄養素、カリウムが豊富です!!

「土地を選ぶ野菜」と言われ土との相性が成長を左右するとい
う『ながいも』。ファーム大友(代表
大友鶴昭さん)の『ながいも』は、農
耕馬の放牧地として使用されて
いた肥えた大地で、安全・安心・
体に良いをコンセプトにFFC農
法で栽培されています。



大友 祐介さん
葵ちゃん

『ながいも 釧路美人』
山花
ファーム大友





DAN KIDS MENU

キッズメニュー 大集合!



ナゲット

100円
(税込:110円)



赤ウィンナー

150円
(税込:165円)



コーンバター

100円
(税込:110円)



ハンバーグ

100円
(税込:110円)



エビフライ

180円
(税込:198円)



らーめん

280円
(税込:308円)



ミニアメリカン
ドッグ

100円
(税込:110円)



ミニパンケーキ

100円
(税込:110円)



あいす

◎バニラ ◎チョコ
各150円
(税込:165円)

