

鉄板焼き 特集

湯気立ち上る迫力の『鉄板焼き』特集。
焼ける音が食欲をそそる!!

特集
その1

だんオリジナル

お好み焼き屋さん風メニュー



年齢問わずで大人気のお好み焼き!
ソースがジューシー音を立てて
いる時に召し上がれ♪

↑ 鉄板お好み焼き
580円



オリジナルソースがたまらない!
肉と野菜たっぷりメインでもよし!
シメでもよし!

↑ 鉄板焼きそば
580円



イチ
オシ

具沢山で大人気のとん平焼き!
これはやっぱりビールと合わせたいよね~♪

↑ とん平焼き 580円

鉄板焼き 特集

湯気立ち上る迫力の「鉄板焼き」特集。
焼ける音が食欲をそそる!!

お子さまからお年寄りまでおなじみの
タコさんウィンナーは箸休めに持ってこい♪

← 鉄板タコさんウィンナー
390円



イチ
オシ

当店のナポリタンは昔ながらの味!
なんと玉子をひいちゃいました! お子さまにも大人気!

→ 鉄板ナポリタン 580円



特集
その2

どこことなく温かく懐かしい
昭和レトロ口風メニュー



ニラがたっぷり入っているので
スタミナ&元気モリモリ!
これをビールで流し込む!

→ 鉄板ニラまん 550円



熱々デニッシュパンと
冷たいアイスのコラボ!
小倉あんととの相性も抜群!

→ 鉄板小倉トースト 680円

鉄板焼き 特集

湯気立ち上る迫力の『鉄板焼き』特集。
焼ける音が食欲をそそる!!

熱々の鉄板でグツグツになった辛みそを混ぜて
少し焦げ目のできた時が食べどき! 間違いない一品!

↓ 鉄板ホルモンとイカの辛みそ炒め
580円



イチ
オシ

特集
その3 | 魚介とお肉のメニュー
今回はイカとラムをフィーチャー



イカとマヨネーズが
最高の組み合わせ!
特製ダレに絡めて食べたら
お酒はもちろん
ご飯もほしくなる♪

← 鉄板イカマヨ焼き
680円


やっぱり道民は
ラムだべさあ~!
がつりお肉なのにラムは
ヘルシーだからご安心を♡

→ 鉄板ラム焼き
おろしポン酢
780円



顔の見える食材を使ったおすすめメニュー



 大澤水産直送
『厚岸産 牡蠣(焼き・蒸し)』
(Lサイズ・各1個) **180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!!

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。



代表
大澤 茂人さん

厚岸 大澤水産

厚岸産 牡蠣『まるえもん』



顔の見える食材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』七輪焼き(1個)
199円

七輪の炭火でじっくり炙れば、旨味たっぷりのしいたけエキスがじんわり滲み出てきますので、こぼさないようにご注意ください!!

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

AKKESHI

顔の見える食材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』の天ぷら
499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
感覚の食材です。



工場長
小島 規男さん

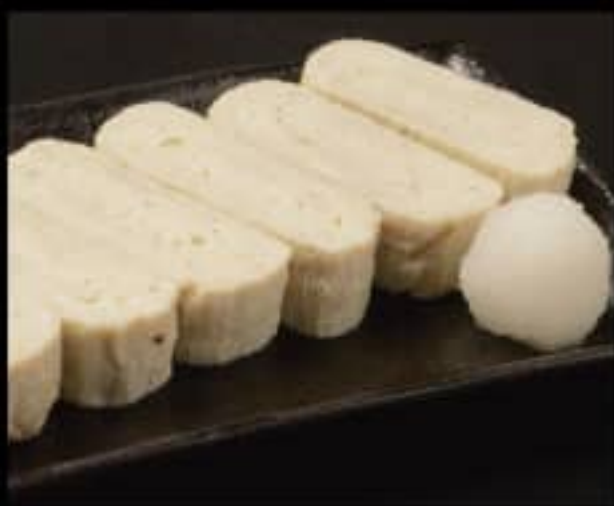
発芽ニンニク『レディ・ガーリック』
標茶 グローバルアップ



顔の見える食材を使ったおすすめメニュー

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!!

➔ 音更 竹内さんの
『米艶』の
白だし巻き玉子
499円



↑ 音更 竹内さんの
『米艶』の白TKG
299円



↑ 音更 竹内さんの
『米艶』の大判つくね(120g)
499円

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。



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

音更 竹内養鶏場

北海道産米の卵 白い卵 『米艶』

こめつや



OTOFUKE

顔の見える食材を使ったおすすめメニュー



↑ 大友さんの
『ながいも』鉄板バター正油
399円

その焼き色が食欲をそそる鉄板ステーキ!!
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

山花
ファーム大友

『ながいも 釧路美人』



YAMAHANA

ご注文、誠にありがとうございます。

信濃錦 特別栽培米命まるごと
特別純米生原酒

期間
限定

無農薬栽培した「美山錦」を
敢えて高精白とせず
精米歩合80%で仕込んだ
特別純米生原酒です。
とてもクリアで柔らかなお酒です。



大変申し訳ございません。
完売いたしました。

信濃錦 特別栽培米命まるごと
特別純米生原酒

期間
限定

無農薬栽培した「美山錦」を
敢えて高精白とせず
精米歩合80%で仕込んだ
特別純米生原酒です。
とてもクリアで柔らかなお酒です。

完売御礼

信濃錦

期間限定

特選限定酒 [2]

数量限定につき品切れの際はご容赦ください。



愛媛 梅錦 純米 隠し酒

750円

梅錦の技術を發揮した超傑作。
斗瓶で約180日熟成した大吟醸酒はまさに究極の味。
蔵元の隠し酒として超限定入荷です。



日本酒度	+4.3	辛口
酸度	1.6	



秋田 天寿

純米吟醸 夏の隠し酒☆☆☆

800円

なでしこ酵母由来の華やかな香りとなでしこ酵母の旨味を同時に愉しめる純米吟醸。
アミノ酸を抑えたことで喉越しも良く、正に☆☆☆(三ツ星)の仕上がりです。



日本酒度	+1.0	普通
酸度	1.5	



信濃 錦 特別栽培米 命まるごと 特別純米生原酒

800円

無農薬栽培した「美山錦」を敢えて高精白とせず、
精米歩合80%で仕込んだ特別純米生原酒です。
とてもクリアで柔らかなお酒です。



日本酒度	+5.0	辛口
酸度	2.4	

※在庫はオーダー画面にてご確認ください。