

新鮮魚介の揚げ物たち

冬の居酒屋の主役を張る旬の魚介をカラリと揚げ物に。熱々をほおぼる幸せを。



期間限定メニュー

季節のおすすめ

釧路の旬を彩る、季節の食材を使用した厳選メニューできました。

デザート

お酒の後に欠かせない冬の甘味できました。



みなさんお待ちかね!この季節がやってきました!
サクサクのたち天をどうぞ!

たち天 980円



カレイはふわふわ♪
レンコンはカリカリ♪
異なる食感の組み合わせが後を引く♡

カレイの唐揚げと
レンコンチップの
盛り合わせ
450円



2人前より承ります

鍋

寒さ吹き飛ぶ冬の鍋、身も心もあたたまる。

この時期ピッタリ!
濃厚な特製味噌モツ鍋にピリ辛キムチがいいアクセントに!

特製味噌モツキムチ鍋(1人前)1,200円



甘さも控えめ手作りスイートポテトが完成♪
合わせて食べるとちょうどいいおざつチップまで作っちゃいました♡

スイートポテト
～バニラアイス添え～
450円

椀とお食事

お酒のアテにも締めにもおすすめ。



ご飯の上にはふわふわ卵♪
熱々あんから立ち上る湯気と焼ける音とで食欲が増します♪

石焼きアツアツ天津飯
780円

冬のおつまみ

厳寒の海が育んだ、旬の味覚が揃い踏み。どのお酒を合わそうか、迷う愉しみ。



脂ののった旬の寒ブリを合わせたさっぱりオニオンサラダ。
疲れた胃袋にも優しい一品です♡

寒ブリと玉葱のサラダ
680円



日本酒のアテにもご飯のお供にも最適!
迷ったらまずこれを頼むべし!

寒ブリの漬け
480円



この時期を待っていたあなた!
お酒のお供にはやっぱりコレ!
たちポンでしよ!

たちポン
980円



濃厚でコクのあるあん肝!
絶品の歯触りと風味をほん酢で召し上がれ!

あん肝
480円



厚岸直送の生牡蠣を中華風にアレンジ!
牡蠣好きな方はぜひお試しを!

厚岸産 生牡蠣の油葱(2個) 680円



釧路発祥、そばの麺を抜いたから「ぬき」なんです!歯ごたえと風味を愉しめる椀、ペの一杯にいかが。

かしわぬぎ
280円

※表示の価格はすべて税別です。