



刺身

選りすぐりの旬魚を、
料理人が丹精こめて
捌いています。

季節を彩る旬の魚を
盛り合わせました。
内容はスタッフにお尋ね下さい。

の刺身六種盛合せ

一人前 税別 四九〇円

二人前 税別 九八〇円

三人前 税別 一、四七〇円

四人前 税別 一、九六〇円

※一人前の盛り付け
イメージです。
ご人数に合わせて承ります。



※写真はイメージです。



一人前 税別 四九〇円

北の家族素材へのこだわり

北の家族では、
毎日選りすぐりの魚
介を各地の卸魚屋か
ら仕入れております。
新鮮な魚を、料理
人が丁寧におろして
ご提供しております
ので、上品な魚の甘
みや歯ごたえのある
新鮮・上質な刺身を
ご堪能いただけます。



のまぐろの刺身

税別 六九九円



の会津馬刺し

税別 八九九円



の北の家族の海鮮サラダ

税別 七九九円



の北海道サーモンのカルパッチョ

税別 五九九円



数量限定
売切れ御免

かに

創業以来こだわりの
続けてきた
自慢の蟹料理を、
ぜひご賞味ください。

の 浜茹で毛蟹

税別 **一、四九九円**

丸ごと一杯の毛蟹を
食べやすく下処理をして、
甲羅の蟹味噌を添えました。

の 浜茹で本ずわい蟹

税別 **八九九円**



の ずわい蟹甲羅焼き

税別 **六九九円**



の 蟹爪コロツケ

税別 **六九九円**



の ずわい蟹と

3種チーズのピザ

税別 **八九九円**



の ずわい蟹のグラタン

税別 **五九九円**



※店舗により器が異なる場合がございます。また、入荷状況により盛り付けが変わる場合がございます。ご了承ください。

北海道自慢



北海道の素材をふんだんに使った自慢の料理です。



○若鶏のザンギ
税別 五九九円



○北海たこザンギ
税別 五九九円



○特大ほっけ焼き
税別 一、二九九円



○富良野豚の焼き餃子
税別 三九九円



○じゃがバター
コーン
税別 四九九円



○北海道産スルメイカの照焼き
税別 六九九円



北海道・釧路ブランド
釧路鯖くしろさばの一夜干し
税別 九九九円



脂質含有率は20%以上といわれ、非常に脂が乗っていて美味しいのです。ただし水揚げが少なく入手困難な鯖としても有名です。

「ほんもの食材」
★**釧路産 釧路鯖**
2005年、30年ぶりに釧路港は鯖の水揚げで賑わった。以降、道東沖でまとまった漁獲が続く鯖を全国に広めようと、釧路産鯖のブランド化が図られました。
「釧路」の定義は、釧路沖で漁獲され、釧路港に水揚げされた鯖。魚体の大きさなど規格は設けず、釧路で水揚げされた鯖がブランドさばとして流通します。

※店舗により器が異なる場合がございます。また、入荷状況により盛り付けが変わる場合がございます。ご了承ください。

北海道産ソーセージと
白老豚の燻し焼き
税別 七九九円



北海道真つづ貝の
バター醤油焼き
税別 六九九円



北海道産
とうもろこしの
天ぷら
税別 四九九円



鮭の
ちゃんちゃん焼き
税別 六九九円



北海道名物
いももち
税別 三九九円



北海道チーズの
もちもちチヂミ
税別 七九九円



北海道
焼きカマンベールと
いぶりがっこ
税別 四九九円



北の家族の
創作チーズ
税別 四九九円



北海道産インカのめざめ
チーズソース掛け
税別 五九九円



北海道クリームチーズの
味噌漬け
税別 三九九円



ずわい蟹と
3種チーズのピザ
税別 八九九円



肉料理



国産牛

角切りステーキ

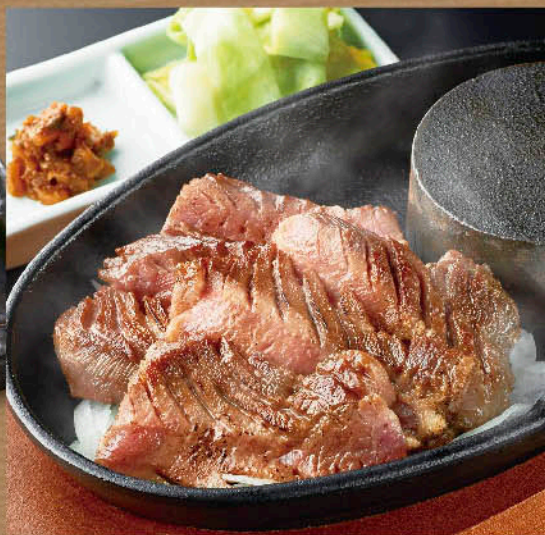
税別 一、二九九円

仙台名物

厚切り牛タンの

ステーキ 税別九九九円

素材の旨みが存分に引き出された牛タンの熟成塩仕込み。牛タン本来の風味と、厚さ約18mmの厚切りならではの食感をどうぞ。



会津馬刺し

税別 八九九円

★ほんもの食材

会津馬刺し



会津伝統の赤身馬肉は低脂肪、低カロリー・高タンパク質でとってもヘルシー。赤身にトコトンこだわりの「赤身は味が薄い」「赤身は硬い」そんな世間一般の常識は会津馬刺しには当てはまりません。長年かけて培った生産技術で、赤身でも旨みやわらかさは抜群です。ニンニクの効いた秘伝の辛味噌が、馬肉の旨味を引き立てます。

豚肉のバラ焼き

税別 五九九円



十勝鶏の炙りポン酢

葱まみれ 税別 八九九円



北海道産ソーセージと

白老豚の燻し焼き

税別 七九九円



★ほんもの食材

バルナバハム

「札幌バルナバハムのソーセージを使用しています。公認ソーセージ作りに適した自然環境を持つ北海道で、本場ドイツの伝統製法を取り入れたこだわりの素材です。」

※店舗により器が異なる場合がございます。また、入荷状況により盛り付けが変わる場合がございます。ご了承ください。

酒肴

函館
イカの塩辛

税別 三九九円



エイヒレ炙り

税別 四九九円



北海道サーモンの
カルパッチョ

税別 五九九円

北海道産
枝豆

税別 四九九円



料理長の漬物盛合せ

税別 四九九円



手作り竹筒豆腐

税別 四九九円



キャベツと胡瓜の
焼味噌添え

税別 三九九円



北海道
白老豚の
しゃぶしゃぶサラダ

税別 六九九円



じゃこと
大根のサラダ

税別 五九九円



北の家族の
海鮮サラダ

税別 七九九円



北の大地の
シーザーサラダ

税別 七九九円



半熟玉子の
ピリ辛ポテトサラダ

税別 四九九円



冷しトマト

税別 三九九円



北海道
ラーメンサラダ

税別 六九九円



サラダ

焼き物



北海道産
スルメイカの
漁師焼き
税別 五九九円

じゃがバター
コーン
税別 四九九円



特大ほつけ焼き



税別 二、二九九円

豚平焼き

税別 五九九円



厚焼き玉子

税別 五九九円



串焼

おまかせ焼鳥

盛合せ(5本) 税別 八九九円

ねぎ間串 税別 一九九円

つくね串 税別 一九九円

砂肝串 税別 一九九円

鶏皮串 税別 一九九円

せせり串 税別 一九九円

ぼんじり串 税別 一九九円

※串焼きは一本の価格です。



揚げ物

★ほんもの食材
十勝鶏

1平方メートル1羽の放し飼いで、飼育期間は120日間という環境で、長期間よく運動して伸び伸び育った十勝鶏は、筋肉質でシコシコとした歯ざわりで赤身が強く甘さはいばいばです。噛めばジュワ〜と旨い肉汁が口いっぱいに広がり、とても香ばしいおいしさ。低脂肪で低カロリー、高タンパクでビタミン類、コラーゲン、コンドロイチンが豊富です。



〇 十勝鶏の手羽先
とかもどり
スパイス揚げ 税別 五九九円



〇 若鶏のザンギ
税別 五九九円



〇 北海
たこザンギ
税別 五九九円



〇 フライドポテト
税別 四九九円



〇 揚げたて!
北海道産
豆乳の厚揚げ
税別 四九九円



〇 青森産ホタテの
自家製さつま揚げ
税別 五九九円



〇 ぴりっと
マヨイカ天
税別 四九九円



〇 十勝牛蒡の
唐揚げ
とかもどり
税別 三九九円

食事

の 北海道海鮮せいろご飯

税別 七九九円



の 蟹とレタスの

チャーハン

税別 五九九円



の ミニ味噌バター

ラーメン

税別 四九九円



の 海鮮塩焼きそば

税別 六九九円



の 梅茶漬け 税別 三九九円

の 鮭茶漬け 税別 三九九円



の たつぷり雲丹の

焼きおにぎり

税別 四九九円



の 函館イカ飯

税別 四九九円



寿司

豪華3種
海宝寿司

税別 一、二九九円



十勝豚井の
押し寿司風

税別 五九九円



梅さゆう巻き

税別 三九九円



ねぎとろ巻き

税別 四九九円



鉄火巻き

税別 四九九円



トロたく巻き

税別 四九九円



フランスの
コンポート

ぜんざい

税別 三九九円



花畑牧場
カタラーナ

税別 四九九円



ぎゅうひクレープの
ミルクアイス添え

キャラメルソース

税別 五九九円



レアチーズプリンパフェ

税別 五九九円



北海道ミルクアイス

税別 三九九円



甘味