

総額に消費税10%別途申し受けます

日替わりおしながき

レシピ！マークで公開中

《珍味》

●鯨ベーコン	1550円
あたりめ	650円
自家製イカごろルイベ巻き	600円
ほや塩辛	500円
エイひれ炙り	600円

《野菜》

愛別舞茸バター焼き又は天ぷら	650円
早来しいたけ焼き	650円
静岡フルーツトマト	450円
●高知長なす焼き	600円
宮崎ズッキーニとツブの ガーリック炒め	650円

季節のすりながし600円 レシピ!

《芋》

道産じゃがコロ揚げ	600円
道産じゃがバター (塩辛つき)	600円

《豆腐・豆・卵》

あげだし豆腐	650円
冷奴	600円
湯豆腐	600円

《漬物》

盛り合わせ	600円
なす漬け	500円
いぶりがっこ	500円
奈良漬け	500円

《サラダ》

ポテトサラダ 650円 レシピ!

トマト野菜サラダ	800円
●蒸し野菜のサラダ	800円
●シーフードサラダ	800円
●早来生ハムサラダ	800円

《肉》

●つくねたれ月見	700円
●つくね梅しそ	700円
●しいたけつくね焼き	700円

総額に消費税10%別途申し受けます

《魚・貝》

焼き物

<干し魚>

道産ししゃも焼 2尾 700円

コマイ(2本) 700円

イカー一夜干し 自家干し 800円

ほっけ開き 800円

●ナメタガレイ 800円

●宗八ガレイ 800円

<生魚>

小樽八角軍艦焼き 800円

●羅臼きんき焼き(半身) 1550円

松前生ほっけ塩焼き(半身) 700円

●ほっけちゃんちゃん焼 800円

小樽にしん塩焼き 700円

煮つけ

●羅臼きんき煮つけ(半身) 1550円

道内産黒ガレイ煮つけ 800円

道内産真ガレイ煮つけ 800円

道内産柳の舞煮つけ 800円

<貝>

昆布森殻つきカキ蒸し 500円

殻つきホタテバター焼き 750円

殻つきホッキバター焼き 800円

揚げ物

小樽イカ为天ぷら 800円

なんばんえび空揚げ 800円

道産カキフライ 800円

《酢の物》

たこ酢・なまこ酢・ 各700円

もずく酢 550円

本日のお造り

<北海道の山わさびを使用!>

留萌たこ・稚内ホタテ・自家製サバ

各750円

苫小牧ホッキ・襟裳活ツブ・利尻そい

函館中トロ 各950円

<お得> お造り盛合わせ

5点盛り 1500円

内容は、おまかせとなります

お万菜お得コース料理

女将厳選の食材でお得なプラン

お一人様 4500円