

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)



ツプのわさび漬け
390円
(税込:429円)

いろいろ食べたいそんな時、
少しづつを盛り合わせに。

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)



北釧鱈の唐揚げ
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)

毎日手打ちして
炭火でじっくり焼いた
せんごくの串焼き。
食材にこだわり、備長炭で
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
◎ほんぼち◎ひな皮

780円 (税込:858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)

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。



もも

199円
(税込:219円)



ももねぎ間

219円
(税込:241円)



ももわさび

219円
(税込:241円)



もも山わさび

219円
(税込:241円)



むね

179円
(税込:197円)



むね山わさび

199円
(税込:219円)

ももねぎのせ

219円

(税込:241円)



むねわさび

199円

(税込:219円)



砂肝

159円

(税込:175円)





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

ほんぼち

159円

(税込:175円)

イチオシは、旨味あふれるハーブ豚。

せんごく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。



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



新鮮魚介

ホタテバター醤油

249円

(税込:274円)



豚

豚精肉

229円

(税込:252円)



豚

豚ねぎ乗せ

249円

(税込:274円)

手ごね
山わさびつくね

199円 
(税込:219円)

厚切り
牛タン

499円 
(税込:549円)

ニンニクの
芽の豚巻き

239円 
(税込:263円)



手ごねつくね
179円
(税込:197円)



手ごねチーズつくね
199円
(税込:219円)



手ごね梅つくね
199円
(税込:219円)



手ごね月見つくね
199円
(税込:219円)




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。



牛ハラミ
299円
(税込:329円)



ねぎ
149円
(税込:164円)



天然本マグロ刺し
980円
(税込:1,078円)



カレイ刺し
480円
(税込:528円)



甘エビ刺し
580円
(税込:638円)



サーモン刺し
480円
(税込:528円)



真イカ刺し
480円
(税込:528円)



ホタテ刺し
680円
(税込:748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!
港町海鮮。
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。



ホッキ刺し
780円
(税込:858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。



刺身五点盛り(並)

◎サーモン◎メサバ◎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)

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)



縞ホッケ(半身)

880円
(税込:968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。
脂のつたジューシーさが
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、こちらのメニューで
お確かめを！



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)



真ホッケ・縞ホッケ
食べ比べ(各半身)
1,280円

(税込:1,408円)

地元の焼き魚がある幸せ。

炭火で焼くから
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)

石名物 串

皆様に
愛されて十数年。
『せんごく』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 **1kg**

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 **1kg**



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。
カラリと揚がった熟々を
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)



イカゲソの
唐揚げ 480円
(税込:528円)



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)



せんごく特製
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)



港町の居酒屋は
握り寿司も
美味しいのです。
限定メニューで
大好評だったお寿司が
お客様の声にお応えして
レギュラーに昇格しました。

天然本マグロ 280円
(税込:308円)



サーモン
180円
(税込:198円)



メサバ
180円
(税込:198円)



カレイ
180円
(税込:198円)



真イカ
180円
(税込:198円)



タコ
180円
(税込:198円)



甘エビ
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)

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)

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

◆天然本マグロ◆サーモン◆メサバ◆カレイ◆真イカ
◆甘エビ◆タコ◆ホッキ◆ホタテ◆釧路産真ツブより
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)



ライス

150円
(税込:165円)



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)



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三品。
待ち切れなければアテにどうぞ。

北海道濃厚味噌らーめん

680円

(税込:748円)



和風ミルクもち
380円
(税込:418円)



和風パフェ
580円
(税込:638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。
お酒のシメに
欠かせない、
甘しいデザートは
こちらから。



アイスクリーム
(バニラ) 280円
(税込:308円)



アイス最中
(バニラ) 380円
(税込:418円)



アイスクリーム
(抹茶) 330円
(税込:363円)



アイス最中
(抹茶) 430円
(税込:473円)



アイスクリーム
(クリームチーズ) 380円
(税込:418円)



アイス最中
(クリームチーズ) 480円
(税込:528円)

生産者直送食材
『仙鳳趾の牡蠣』を使った
おすすめのメニュー



仙鳳趾の牡蠣(焼き・蒸し)
(各1個)

229円
(税込:252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!!



仙鳳趾 伊畑漁業部 『仙鳳趾の牡蠣』



昆布森の豊かな海に育まれた仙鳳趾(せんぼうし)の牡蠣は、汐の香りと旨味をたっぷり含み、ふっくらとした身と味わいが特徴です。北海道東側は涼しい気候のため、年間を通して水温が低いことから一年中牡蠣が出荷されます。この伊畑漁業部より直送された新鮮な牡蠣を焼き牡蠣または蒸し牡蠣でご提供いたします。

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』炭火味噌焼き
(1個) **199円**
(税込:219円)

肉厚、ジューシーな『清美しいたけ』をエキスがしみ出るまで炭火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

AKKESI

顔の見える食材
前浜で獲れた『コマイ』を使った
おすすめのメニュー



浜中の前浜で獲れた
コマイ焼き(3尾)

580円
(税込:638円)

前浜で獲った旬の魚介類を、全国津々浦々に届けたいという思いから、水揚げされたコマイを、その日のうちに青年部員が丹精こめて加工しております。

浜中漁協青年部は若手漁業後継者であり、これからの持続可能な漁業を目指し、増養殖事業や研修・勉強会などを開催しています。また、魅力ある漁業の発信のため、小学生への出前授業や水産加工品の販売促進事業も行っています。



浜中漁協
青年部の皆さん



浜中 浜中漁協青年部

前浜で獲れた『コマイ』



北海道産米の卵 白い卵『米艶』

こめつや

音更 竹内養鶏場



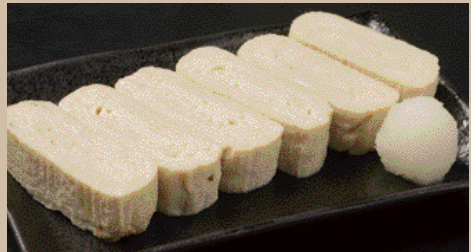
代表取締役(2代表)
竹内 強さん
竹内 康浩さん
※写真は康浩さん

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!!



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ふ『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





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)

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。

香ばしいニンニクと
たっぷりのニラと共に。

