

一皿
132円



一皿
200円



一皿
210円



一皿
160円



一皿
180円



一皿
260円



【ご注意ください】※時期や天候によって販売していない商品もございますので、あらかじめご了承ください。
※十分注意して処理しておりますが海産物のため、貝殻、小骨などが入っている場合があります。
※品切れの際はご容赦ください。※漁の状態により、ネタの大きさや色目が変わることがございます。※写真はイメージです。
※記載の税込金額は店内飲食時の税率を記載させて頂いております。テイクアウトの際は税率が異なります。

当店は「国産米」を使用しています。

無添加

全商品 税込価格

新年のお供に!!

おめで鯛!
新年のお供に!

熟成 真鯛
260円

ふり塩熟成中とろ
210円

赤えび(一貫)
200円

かにユッケ
210円

いくら
210円

かに
あんかけうどん 530円

金箔入り
純米大吟醸 越乃雪椿 780円

特製茶碗蒸し
260円

200年以上続く新潟の蔵元で製造。
お米の旨味と淡麗辛口の上品な味わい。

冬のおすすめメニュー!

**濃厚な味噌と
バターのコク!**

**北海道名産
味噌バターコーンらーめん**
530円

濃厚チヨコクリーム入り!

きつねうどん
460円

**醤油ベースの生薑とごんごくを効かせた
甘辛いタレで味付け!**

**北海道名物
ザンギ**
440円

くらポテト
460円

**至福の
ホッとぜんざい**
270円

Side menu

くらポテト (明太マヨ)
520円

新登場
たこ唐揚げ 320円

大豆ミート使用
ポップコーン シュリンプ風 320円

**とうもろこしの
かき揚げ**
180円

ミニころチキン
180円

オニオンリング
180円

店内揚げたて!

Sweets Menu

**濃厚
ガトーショコラ**
340円

新登場
チョコクラランチパイ 260円

濃厚チヨコクリーム入り!

**ビスタチオ
シューアイス**
210円

プリンタルト
210円

**イタリアン
ティラミス**
320円

**冷んやりフルーツ盛り
(パイン・グレープ・いちご)**
320円

商品は十分にご用意させていただいておりますが、万が一品切れの際は、店頭にて迅速に表示させていただきます。

※水揚げ仕入状況・販売状況により、商品を変更する場合や販売を中断、または終了する場合がございます。新店、改装店ではフェアを実施していない場合がございます。一部の店舗では取り扱いのない商品や、価格が異なります。※記載の税込金額は店内飲食時の税率を記載しております。※四大添加物無添加(全ての食材において、化学調味料・人工甘味料・合成着色料・人工保存料を一切使用していません。)器が熱くなっているものは受け皿ごとお取りください。同テーブルのお客様は同一会計にご協力ください。お忘れ物がないようにお気を付けください。お客様がお持ちになった品物(ゴミ等も含む)は必ずお持ち帰り頂くようお願い致します。写真はイメージです。

飲酒運転禁止・未成年の飲酒禁止

お車を運転されるお客様は、20歳未満のお客様へのアルコール類の販売は固くお断りさせていただきます。

「アレルギー情報」はこちら

■記載コードから携帯電話などの端末で、ご確認ください。
■スマートフォンのみ、カカオ・メルカリにも掲載いたします。
■詳細により表示内容が異なりますのでご了承ください。

【血圧計禁止】

おとりになった商品は、お取りください。商品・容器は、レールに戻さずにください。

【受け皿の受け取り】

商品はお取りください。商品・容器は、レールに戻さずにください。

【レールは危険!】

危険ですので、上のレールに手を置かないでください。

全商品 税込価格

2024/12/27~

オーダーレーン B(テーブル)開業(130円、132円)