グ ん

鮮度抜群で、うに本来のクリーミーで海水に近い濃度の塩水に浸したうに。獲れたてのうにの殻を割り、そのまま 濃厚なコクと旨味が味わえます。

おすすめ 小鉢盛り

一、六八〇(税込み一 八四

軍艦鮨

一貫五五〇(税込み六〇五)





浜ゆで九五○(税込み一○四五)

新鮮な内に絶妙の塩加減で茹でています。生息していない希少な海老。水揚げされた「海のルビー」と呼ばれ、一部の浅瀬でしか

比每高

道東各地より

太平洋 仙鳳趾 村井さんより

北海縞海老の浜ゆて

### 鳳がき

まさに海のミルクと言わんばかりです。大きくふっくらとした身と味わいが特徴。牡蠣は汐の香りと旨味をたっぷり含み、昆布森の豊な海にはぐくまれた仙鳳趾の

新 焼きがき

月

一個五八○(稅込み六三八)

1) 一個五八○(稅込み六三八) ツク Z 焼き

おすすめ

道内各地より 9 17

よく煮て、冷ました料理が煮こごりです。の事。そのヒレを骨まで食べられるように「かすべ」とは北海道の方言で魚の「エイ」

煮こごり

六八〇(税込み七四八)

■江別市篠津より

生産者の顔が分かる野菜たち。新鮮で瑞々しい食感をお札幌近郊の江別市篠津から仕入れた、採れたて野菜です。 新鮮で瑞々しい食感をお楽しみください

新 たたき胡瓜 道産大豆の味噌添え 四五〇(稅込み四九五)

ブロ スナップエン ーツコリ ムチ添え 六三〇(税込み六九三) ド

その日届いた最高の旬素材と料理人の腕で生み出す、

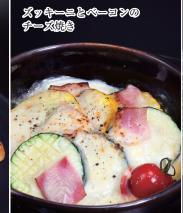
からだに優しい美味しさは、まさしく「北の○」

ズッキ ズ焼き ニとべ 六八〇(税込み七四 コン 0 <u>^</u>

カリフラワ 冷製スー 六五〇 (税込み七一 バケット添え  $\mathcal{O}$ 五

採れたて夏野菜と 炙りたこのサラダ 七三〇(稅込み八〇三)









■京都・奈良より

## 質茂茄ヱ

おすすめ 果肉は厚く、トロリと滑るような食物伝統的な京野菜の逸品です。 深く濃い味わいをお愉しみください トロリと滑るような食感と

揚げ浸り 八五 (税込み九三五)

賀茂茄子とみ

### おすすめ 今宵の刺身 [浜] 盛り 一~二名様用

職人の刺身 [粋] 盛り 一、二八〇(稅込み一四〇八)

二、四八〇(税込み二七二八)

十勝中札內 黑枝豆

四三〇(稅込み四七三)

ぜひご覧ください。本日のおすすめメニューにございます。■単品のお刺身は、



### 肴

### 常呂 山わさびと

焼き海苔 四〇〇(税込み四四〇)

おすすめ **秋** 田 いぶりがっこと クリームチーズ 四五〇(税込み四九五)

天かま (天ぷらかまぼこ) 炙り 一味 生姜醬油 五(○)(稅込み五五○)









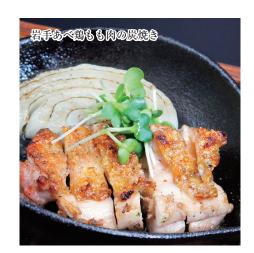
鶏もも炭焼き 岩手あべどり 五八〇(税込み六三八)

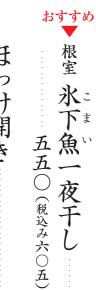
真狩ハーブ豚の炭焼き 六五○(税込み七一五)

道産牛ハツの炭焼き

七八〇(税込み八五八)

が道産黒毛和牛と 





きんき開き ほっけ開き 一枚一、六〇〇(税込み一七六〇) 半身 八〇〇(税込み八八〇)

六、三〇〇(税込み六九三〇)







### 品品

札幌近郊 焼きたて 出し巻き玉子 五八〇(税込み六三八)

おすすめ インカのめざめの ポテトフライ 六八〇(税込み七四八)





かにクリ 二二個八三〇(稅込み九一三) ームコロッケー

おり、鶏もも肉のザンギの、岩手あへとどの 岩手 あべどりの 四個七三〇(税込み八〇三)

三個 一、二三〇(稅込み一三五三)

炙りたこのサラダ 採れたて夏野菜と 七三〇(税込み八〇三)





\* かに雑炊 --二人前め 一、〇〇〇(税込み一一〇〇)





ま▼濃厚バニラ・アイスめ 三八〇(稅込み四一八)

黄粉と抹茶のまである 二色わらびもち 黒蜜添え 四○○(税込み四四○)



江別山わさび巻き 本鮪の鉄火巻き 五貫一、二八〇(稅込み一四〇八) 四〇〇(税込み四四〇) 六○○(稅込み六六○)

本日のにぎり鮨盛合せ



おすすめ

# ご縁会コー



# 旬を味わう、飲み放題コース

○飲み放題 旬の香コース 五○○○円(税込み) レギュラー飲み放題二時間付き品数六品・料理九種(全品個別盛り)

○飲み放題 旬の華コース 六○○○円(税込み) 品数七品・料理十一種(全品個別盛り) レギュラー飲み放題二時間付き

○飲み放題 旬の豊コース 八○○円(税込み) 品数九品・料理十四種(全品個別盛り)

レギュラー飲み放題二時間付き

# 北海道の旬づくし

※その日の入荷により一部北海道食材でご用意でない場合がございます。ご了承ください。北海道の身近な旬や道外からのお客様と共にお楽しみください。北海道の旬素材でご用意する北の満喫コース。

◎料理のみ北海道 満喫コース 五○○○円(税込み) プラス二〇〇〇円で、プレミアム飲み放題二時間付き品数八品・料理十二種(全品個別盛り)

◎料理のみ北海道 贅沢コ プラス二〇〇〇円で、プレミアム飲み放題二時間付き品数九品・料理十六種(全品個別盛り) ース 八〇〇〇円(税込み)

# 北〇のこだわり

そして、 昔ながらの製法でつくる本物の基礎調味料。 原産地又は生産者が明確な、 とれたて・もぎたての厳選食材。

これらにこだわるわたしたちが、 それは、 添加物や化学調味料を極力使用しない。 いま、あらためて決意すること。

和食に最も大切なものを、 自然の恵みと、旬の豊かさといった

味わいに活かしきること。 テーブルの向こうで交わされる ただ、素材にこだわるのではなく。

◎化学調味料を

想いをめぐらせて。 笑顔と、会話と、食する人に

そんな一皿と、この場所で 季節を感じ取れる豊かなひととき。 めぐりあえることを心から祈って。 良質な素材から生まれる美味しさ、

> ◎原産地叉は生産者が明確で、 新鮮な食材を使用しています。

○生鮮野菜は、有機・減農薬野菜を含め、 「国内産」を使用しています。 全て「札幌近郊産・北海道産」又は

◎添加物の入った食材は、 必要不可欠なものを除き、 伝統的な製法による 極力使用していません。



○昔ながらの製法を守る 手づくりの基礎調味料



(塩・醤油・味醂など)を 全国から探し求め 使用しています。





https://kitamaru/jp







HK-Rグループ 北〇札幌本店は 北海道コンサドーレ札幌の クラブパートナーです。



北〇(きたまる)札幌本店 ₹060-0063

札幌市中央区南3条西4丁目7-1(都通り南向き二階建て一軒家) 営業時間/17:00~23:30(Lo.22:30) 年中無休【年末年始のみ休業】

TEL 011·215·0102/FAX 011·215·0304

お会計の際、サービス料10%、及び、アルコール飲料をご注文のお客様には、お通し450円(税込み495円)を 加算させていただきます。