

# Menu



Akkeshi brand oyster

AKKESHI MIKAKU TERMINAL  
CONCHIGLIE



バターソテーした牡蠣丼ぶりにサクサクかきフライや生がき、三種で味わう贅沢セット!

## あっけし牡蠣ステーキ丼

oyster steak bowl with fried oyster and raw oyster

牡蠣ステーキ丼、カキフライ2個、生がき1個、小鉢、香の物、あさり汁

原材料に小麦・卵・乳使用

¥1,550

プラス50円で

## 温玉

## NEW かきぶたスタミナソース丼

fried oysters & pork cutlet bowl

小鉢、香の物、あさり汁つき

¥1,380

原材料に小麦・卵使用



エネルギー  
1,345 Kcal

当店大人気

原材料に小麦・卵使用

## かきぶた合戦丼

¥1,400

pork rice on fried oysters bowl

豚肉6枚、カキフライ3個、小鉢、香の物、あさり汁つき

## かきぶたレディー

¥1,100

pork rice on fried oysters bowl lady's-size

豚肉4枚、カキフライ2個、小鉢、香の物、あさり汁つき

原材料に小麦・卵使用

## NEW 牡蠣のハイカラ丼

oyster tempura & egg bowl "haikaradon"

小鉢、香の物、あさり汁つき

¥1,100

原材料に小麦・卵使用



エネルギー  
691 Kcal

当店おすすめ

## かき井天島丼

oyster tempura bowl

小鉢、香の物、あさり汁つき

¥1,100

かき2個増量 ¥1,300

原材料に小麦・卵使用



## いくら丼

salmon roe bowl

小鉢、香の物、あさり汁つき

¥2,000

原材料に小麦使用



数量限定

厚岸町商工会  
飲食業部会推奨

あっけしご当地グルメ

## えもん丼

akkeshi's seafood bowl "emon don"

小鉢、香の物、あさり汁つき

原材料に小麦・卵使用

¥1,200



## 浜中ほえいとんの豚丼

pork rice Bowl

小鉢、香の物、あさり汁つき

¥1,100

## 浜中ほえいとんのかつ丼

pork cutlet bowl

小鉢、香の物、あさり汁つき

¥1,100

原材料に小麦・卵使用





**かきめし** 出来上がり 30分程度 かかります  
 小鉢・香の物  
 あさり汁が付きます  
 rice, oyster and vegetable dish served in a small pot  
 原材料に小麦使用 ¥1,300



**かにめし** 出来上がり 30分程度 かかります  
 rice, crab and vegetable dish served in a small pot  
 小鉢・香の物・あさり汁が付きます  
 ¥1,400  
 原材料に小麦使用



**かきめし御膳** ¥3,000  
 rice, oyster and vegetable dish served in a small pot SET  
 かきめし、生がき、かきフライ、かき豆腐、ご飯、あさり汁、香の物、デザート(コーヒー or アイス)  
 原材料にかきかま(小麦)、生力キのたれ(小麦)、かき豆腐(卵・小麦)、かきフライ(卵・小麦)、アイス(乳)使用



**厚岸牡蠣情話弁当**  
 set meal oyster variety  
 かきの照焼ご飯、焼がき、かき酢、かきフライ、かき豆腐、かきのみそ汁、香の物  
 ¥2,500  
 原材料に生力キのたれ(小麦)、かき豆腐(卵・小麦)、かきフライ(卵・小麦)、かきの照焼(小麦)使用



**あやめ弁当**  
 box lunch (containing rice and various kinds of fish, meat, and vegetables)  
 カキフライ、焼物、煮物、刺身  
 ご飯、あさり汁、香の物  
 ¥1,300  
 原材料にカキフライ(卵・小麦)、煮物(小麦)を使用



**上天ぷら定食** 原材料に小麦・卵使用  
 かき、海老、椎茸、茄子、ししとう、大葉、旬の魚  
 set meal tempura  
 小鉢・香の物・あさり汁つき  
 ¥1,580

**天ぷら定食** 原材料に小麦・卵使用  
 海老、椎茸、茄子、ししとう、大葉、旬の魚  
 set meal tempura  
 小鉢・香の物・あさり汁つき  
 ¥1,380

ボリュームたっぷりのザンギも魅力  
**ザンカキ定食** 野菜 +150円で たっぷりにごろごろ  
 set meal fried chicken & oyster  
 国産鶏肉を使用した柔らかザンギとふっくらジューシーな厚岸産カキフライのコラボランチ。  
 かき塩と特製ジンジャーソースで食べ比べ  
 小鉢・香の物・あさり汁つき  
 ハーフサイズ half size ¥1,000  
 原材料に小麦・卵使用



**かにの雑炊** 減塩 メニューに変更できます  
 crab rice porridge  
 小鉢・香の物つき  
 ¥1,200  
 原材料に小麦・卵使用



**あさりの雑炊** エネルギー 410 Kcal 鉄分 3.6mg 食塩 3.0g  
 asari rice porridge  
 小鉢・香の物つき  
 ¥900  
 原材料に小麦・卵使用

**かきの雑炊** 減塩 メニューに変更できます  
 oyster rice porridge  
 小鉢・香の物つき  
 ¥1,100  
 原材料に小麦・卵使用

海と丘のダブルミルク  
**カキコロ定食** 野菜 +150円で たっぷりにごろごろ  
 set meal fried oysters & cream croquette  
 今話題! 地場産牛乳「あつけ丸極みろく65」と厚岸産牡蠣エキスで作るもっちりミルクコーロケット、「海のミルク」と呼ばれるふっくらジューシー自慢の牡蠣フライがついた、コンキリエならではのダブルミルク定食です!  
 小鉢・香の物・あさり汁つき  
 ¥1,200  
 原材料に小麦・乳・卵使用



**カキフライ定食** 減塩 メニューに変更できます  
 set meal fried oysters  
 小鉢・香の物・あさり汁つき  
 4個入り ¥1,400  
 6個入り ¥1,600  
 原材料に小麦・卵使用



**シーフードフライ定食** 野菜 +150円で たっぷりにごろごろ  
 set meal fried seafoods  
 小鉢・香の物・あさり汁つき  
 ¥1,400  
 原材料に小麦・卵使用

**浜中ほえいとんのとんかつ定食** 野菜 +150円で たっぷりにごろごろ  
 set meal pork cutlet  
 小鉢・香の物・あさり汁つき  
 ¥1,300  
 原材料に小麦・卵使用

各種ご飯大盛出来ます  
 プラス ¥150



出来上がり  
20分程度  
かかります

**厚岸トンカキ** 250g  
pork steak with fried oysters  
ライス・スープ付 ¥1,700

原材料に小麦・卵使用  
**厚岸トンカキ W<sup>500g</sup>ダブル**  
pork steak with fried oysters  
ライス・スープ付 ¥2,600  
原材料に小麦・卵使用



**NEW**  
**浜中ほえいとん & ビーフハンバーグ**  
Pork and beef hamburger steak  
ライス・スープ付 ¥1,500  
原材料に小麦・卵使用



北海道厚岸 金's Oyster THE PREMIUM  
原材料に小麦・卵使用

**金のカキフライカレー** ¥1,400  
kin's premium special curry  
道産小麦を使用したふっくらジューシーなカキフライに、  
フォン・ド・ボーと6種のスパイスをブレンド。深いコクと  
旨みが厚岸牡蠣によく合います



**カキフライカレー**  
fried oyster curry  
¥1,200  
2個増量 ¥1,400  
原材料に小麦・卵使用



**エスカル特製 Mixプレート**  
Escsle mix plate  
カキフライ・エビフライ・豚生姜焼き・サラダ・スープ付  
¥1,380  
原材料に小麦・乳・卵使用



**シラフイカレー**  
fried seafood curry  
¥1,200  
原材料に小麦・卵使用

**浜中ほえいとんのカツカレー** ¥1,200  
pork cutlet curry  
原材料に小麦・卵使用



**カキロービー丼**  
fried oyster and roast beef bowl  
¥1,380  
小鉢、スープつき  
原材料に小麦・卵使用



**厚岸産極みるく×しいたけの牡蠣ミルクパスタ**  
stashiitake mushroom on oyster milk pasta  
サラダ付き ¥1,380

プラス50円で **温玉**  
原材料に小麦・乳使用  
カルボナーラ風にできます



**和風かきスパゲティ**  
oysters spaghetti Japanese Style  
サラダ付き ¥1,380  
原材料に小麦・乳使用

エネルギー  
634 Kcal



**カキフライミート**  
fried oysters on meat spaghetti  
サラダ付き ¥1,280  
原材料に小麦・乳・卵使用



**シーフードパスタ**  
seafood pasta  
サラダ付き ¥1,180  
原材料に小麦・乳使用

**カツミート** pork cutlet on meat spaghetti  
サラダ付き ¥1,200  
原材料に小麦・乳・卵使用

**ミートスパゲティ**  
meat spaghetti  
サラダ付き ¥950  
原材料に小麦・乳使用



**厚岸フィッシュ & オイスター** fried fishes & oysters (単品)  
¥1,100  
原材料に小麦・乳使用  
※ライス・スープ(みそ汁)セット +350で承ります

各種パスタ大盛出来ます  
プラス ¥180

ミニサラダ  
プラス ¥150  
※単品注文は出来ません

ライス・スープ(みそ汁)セット  
¥350



**お子様ランチ** ¥800  
meal specially for children  
※ご注文は小学生以下の対象となります  
原材料に小麦・卵・乳使用



株式会社  
スターファーム  
厚岸産水耕栽培グリーンリーフレタスを使用

●ALL厚岸フレッシュ牡蠣サラダ  
green leaf lettuce with oyster

エネルギー 154 Kcal  
-人前 食塩 1.3g

ドレッシングに小麦使用 ¥1,550

●海藻サラダ seaweed salad  
ドレッシングに小麦使用 ¥780

2~3人用



数量  
限定

北海道厚岸 金's Oyster THE PREMIUM

金のカキフライ(単品・5入り) ¥1,550  
kin' s premium fried oysters

金のカキフライ定食(5入り・ライス味噌汁付) ¥1,900  
kin' s premium fried oysters (rice & misosoup set)

新鮮且つ厳選された厚岸産かきを、北海道産小麦の生パン粉、根室・美波里ナチュラルのこだわりたまごで創る。ふっくらサクサクの食感は、まさにワンランク上のカキフライ。金箔ののった特製タルタルソース、厚岸産リーフレタスとともにお楽しみください。



北海道厚岸 金's Oyster THE PREMIUM

金のかきルイベ ¥700  
kin' s premium oyster ruibe

元来はアイヌ料理の一種で、「ル・イベ」(ru-ipe 融けた食べ物)に由来する魚介類を凍らして食す料理。厳選された厚岸産をかきを丁寧に凍らせ、当店オリジナル「金のかき醤油」と山わさびで味わう逸品です。濃厚なかきの風味をお楽しみください。



数人で楽しむお得なセット!  
2-3人 選べる!  
ミルクパスタに変更できます



かきバラエティー  
oyster variety set

生かき(6入)、カキフライ(6入)、  
焼きかき(6入)、和風かきスバゲティー

raw oysters,  
fried oysters,  
oysters pasta  
(or oyster milkpasta)

通常価格 ¥6,050のところ ¥5,000

原材料に、カキフライ(卵・小麦)、和風スバゲティー(小麦・乳)、ミルクパスタ(小麦・乳)、生かきのたれ(小麦)を使用



生カキ(6入り) 6pce ¥1,700  
raw oysters 1pce ¥300

原材料(たれ)に小麦使用

厚岸流の新しい食べ方  
生カキに厚岸ウイスキー

シングル・モルトウイスキーの聖地スコットランドの「アイラ島」ではシングル・モルトウイスキーを生牡蠣に直接たらすのがアイラ流の食べ方。

スモーキーな厚岸ウイスキーの風味が、甘みのある爽やかな厚岸産かきにピッタリ。

厚岸ウイスキー各種 15ml  
種類・金額はスタッフへお尋ねください。



あさりの酒蒸し 原材料に小麦使用  
steamed asari with sake ¥700



焼きがき(6入り) 6pce ¥1,700  
grilled oysters 1pce ¥300



花咲かにの鉄砲汁 ¥740  
hanasaki-crab miso-soup "teppoujiru"



カキフライ fried oysters  
(単品 6入り) 6pce ¥1,250  
(単品 3入り) 3pce ¥600

原材料に小麦・卵使用

シーフードフライ 原材料に小麦・卵使用  
(単品 牡蠣2・海老・帆立・白身魚)  
fried seafoods ¥1,180

# Drink Menu

北海道限定



サッポロパーフェクトクラシック

sapporo perfect classic beer  
(HOKKAIDO limitation)

300ml glass ¥580

ノンアルコール  
サッポロプレミアム  
アルコールフリー

sapporo premium  
alcohol free 0.00%

¥390



デュアーズウイスキー  
ハイボール

WHISKEY HIGHBALL

Dewar's  
— TRUE SCOTCH SINCE 1846 —

glass ¥450

サワー  
sour

- ・レモン・ライム・グレープフルーツ・巨峰 lemon, lime, grapefruit, grape
- ・凍結レモンパンチ lemon punch

glass ¥480

glass ¥550

日本酒  
(冷酒)  
sake

- ・釧路銘酒 福司(フクツカサ) かきに合う酒

Fukutsukasa from Kushiro 300ml bottle ¥700

- ・根室銘酒 北の勝(キタノカツ)

kitanokatsu from Nemuro 300ml bottle ¥650

ワイン  
wine

- ・ケープブラン(白)  
Cape Blanc (WHITE)
- ・ケープルージュ(赤)  
Cape Rouge (RED)

bottle ¥1,500 glass ¥450

焼酎  
syoucyu

鏡月  
(ロック・水割り)

glass ¥450

## ソフトドリンク

- ・ペプシコーラ ¥400
- ・オレンジ ¥400
- ・烏龍茶 ¥400
- ・ジンジャーエール ¥400
- ・夕張メロンソーダ ¥400
- ・アイスコーヒー ¥400
- ・アイ스티ー ¥400
- ・スパークリングアップル ¥350
- ・まろやかタイプ(微炭酸) ¥350
- ・シチリア産レモネード ¥400



## ホットドリンク

- ・ブレンドコーヒー ¥400
- ・エスプレッソ ¥400
- ・カフェラテ ¥450
- ・カプチーノ ¥450
- ・カフェオレ ¥450
- ・レモンティー ¥400

表示価格はすべて税込みとなっております



生牡蠣をお召し上がりになりますと、体調不良を引き起こす原因となる場合がございます。過去に体調不良を起こした経験がある方、初めての方はご注意ください。過労時、体調に不安がある時、また、ご高齢の方、お子様、妊娠中の方はご注意ください。牡蠣は栄養価の高い食品ですが、食べ過ぎることで消化器官に負担をかけ、体調不良を引き起こすことがありますので、食べ過ぎにご注意ください。

タカナシ乳業  
バニラアイス  
takanashi brand  
vanilla icecream



¥350

・本日のシャーベット  
recommend sherbet

¥350

フロート with icecream

- ・夕張メロンソーダ
- ・コーラ
- ・コーヒー



各¥500

お食事されたお客様限定  
食後のコーヒー

・ブレンド ¥200  
・エスプレッソ

・カフェオレ ¥250  
・カプチーノ  
・カフェラテ



restaurant ESCSLE