

Menu



Akkeshi brand oyster

AKKESHI MIKAKU TERMINAL
CONCHIGLIE

牡蠣



grilled oysters

焼がき

6 pce ¥1,700
1 pce ¥300



たれに小麦使用

raw oysters

生がき

6 pce ¥1,700
1 pce ¥300



金'S Oyster

kin's premium oyster ribbe

金のかきルイベ
¥800



金'S Oyster

kin's premium fried oysters

金のカキフライ

数量
限定

素材に小麦・卵使用

5 pce ¥1,800
单品5入り

rice misosoup set ¥2,100
ライス・味噌汁セット

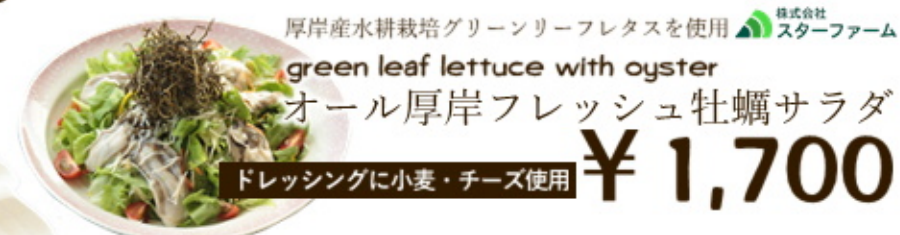


生がきにウイスキー!?

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

詳しくはスタッフまで



厚岸産水耕栽培グリーンリーフレタスを使用 株式会社 スターファーム

green leaf lettuce with oyster

オール厚岸フレッシュ牡蠣サラダ

¥1,700

ドレッシングに小麦・チーズ使用

fried oysters
●かきフライ 6 pce ¥1,350
3 pce ¥850
素材に小麦・卵使用

fried seafoods
●シーフードフライ ¥1,250
(单品 牡蠣2・海老・帆立・白身魚)
素材に小麦・卵使用



steamed asari with sake

あさりの酒蒸し

¥850

hanasaki-crab miso-soup teppoujiru
花咲かに鉄砲汁

¥800



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

2-3人
お一人様1人
oyster variety set
カキバラエティ

生かき(6人)、カキフライ(6人)、焼きかき(6人)、和風かきスパゲティー

通常価格 ¥6,130のところ

¥5,500

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

釜飯



rice, oyster and vegetable dish served in a small pot set

30分
時間がかかります

かきめし御膳

かきめし、生がき、焼がき、カキフライ、あさり汁、香の物、コーヒー or アイス

素材に小麦・卵使用

¥3,300



30分
時間がかかります

素材に小麦使用

rice, crab and vegetable dish served in a small pot

かきめし ¥1,500

小鉢、香の物、あさり汁付き



30分
時間がかかります

素材に小麦使用

rice, oyster and vegetable dish served in a small pot

かきめし ¥1,500

小鉢、香の物、あさり汁付き



box lunch (containing rice and various kinds of fish, meat, and vegetables)

あやめ弁当

カキフライ、焼物、煮物、刺身、ご飯、あさり汁、香の物

素材に小麦・卵使用

¥1,600



減塩
メニューに変更できます

oyster rice porridge

かきの雑炊 ¥1,300

小鉢、香の物付き

素材に小麦・卵使用

crab rice porridge

かきの雑炊 ¥1,300

小鉢、香の物付き

素材に小麦・卵使用

asari rice porridge

あさりの雑炊 ¥1,000

小鉢、香の物付き

素材に小麦・卵使用



set meal tempura (with oyster)

上天ぷら定食 小鉢、香の物、ご飯、あさり汁付き

かき、海老、椎茸、茄子、ししとう、大葉、旬の魚

¥1,600

素材に小麦・卵使用

set meal tempura

●天ぷら定食 小鉢、香の物、ご飯、あさり汁付き

海老、椎茸、茄子、ししとう、大葉、旬の魚

¥1,400

素材に小麦・卵使用

丼



oyster tempura bowl

かき弁天島丼 ¥1,200

小鉢、香の物、あさり汁付き

素材に小麦・卵使用



oyster tempura & egg bowl

かきハイカラ丼 ¥1,200

小鉢、香の物、あさり汁付き

素材に小麦・卵使用



fried oysters & pork cutlet bowl

かきぶたソース丼 (温玉付き) ¥1,400

小鉢、香の物、あさり汁付き

素材に小麦・卵使用



oyster steak bowl with fried oyster and raw oyster

あっけし牡蠣ステーキ丼 ¥1,800

生がき、カキフライ、小鉢、香の物、あさり汁付き

素材に小麦・卵・乳使用



pork rice on fried oysters bowl

かきぶた合戦丼 ¥1,500

(豚肉6枚・カキフライ3個)

素材に小麦・卵使用

pork rice on fried oysters bowl

かきぶたレディ lady's-size ¥1,200

(豚肉4枚・カキフライ2個)

素材に小麦・卵使用



fried oyster and roast beef bowl

カキ

ロービー丼 ¥1,500

小鉢、スープ付き

素材に小麦・卵使用

pork rice bowl

●はまなかほえいとんの豚丼 ¥1,200

小鉢、香の物、あさり汁付き

素材に小麦使用

pork cutlet bowl

●はまなかほえいとんのかつ丼 ¥1,200

小鉢、香の物、あさり汁付き

素材に小麦・卵使用

定食

set meal fried oysters,
hamburg steak & roast beef
海と丘のプレート
カキフライ、ローストビーフ、
ハンバーグ、グリン野菜、
スープ付き

¥ 1,700

set meal fried oyster & pork ginger
エスカル特製ミックスプレート
カキフライ・エビフライ・タラフライ
豚生姜焼き・サラダ・スープ付

¥ 1,500

set meal fried oysters
かきフライ定食(6入り)
ご飯・小鉢・香の物・あさり汁付き

¥ 1,600

set meal fried seafoods
シーフードフライ定食
ご飯・小鉢・香の物・あさり汁付き

¥ 1,500

●カキコロ定食
set meal fried oysters & cream croquette
あっけし極みるく和牡蠣エキスのクリームコロッケ
ご飯・小鉢・香の物・あさり汁付き

¥ 1,300

●はまなかほえいとんのとんかつ定食
set meal pork cutlet
ご飯・小鉢・香の物・あさり汁付き

¥ 1,400

set meal fried chicken & oyster
ザンカキ定食
ご飯・小鉢・香の物・あさり汁付き

ザンギ5個
カキフライ3個

¥ 1,400

half size
ザンギ3個
カキフライ2個

¥ 1,200

20分
時間がかります
pork steak with fried oysters
厚岸トンカキ
ライス・スープor味噌汁付き

250g ¥ 1,700

Wダブル ¥ 2,600

pork and beef hamburger steak
はまなかほえいとん
& ビーフハンバーグ
ライス・スープor味噌汁付き

¥ 1,700

パスタ

oysters spaghetti
japanese style
和風かきスパゲティー
サラダ付き

¥ 1,380

seafood pasta
シーフードパスタ
サラダ付き

¥ 1,380

kin's oyster premium special curry
金のカキフライカレー
サラダ付き

¥ 1,600

meal specially for children
お子様ランチ
¥ 880

※ご注文は小学生以下の対象となります

温玉
プラス¥50で
トッピングできます

stashiitake mushroom on oyster milk pasta
厚岸産極みるく×しいたけの
牡蠣ミルクパスタ

¥ 1,380

fried oysters on meat spaghetti
カキフライミート

¥ 1,380

pork cutlet on meat spaghetti
●カツミート

¥ 1,380

meat spaghetti
●ミートスパゲティー

¥ 1,080

fried oyster curry
カキフライカレー

¥ 1,200

fried seafood curry
シーフードフライカレー

¥ 1,200

pork cutlet curry
●はまなかほえいとんのカツカレー

¥ 1,200

fried fishes & oysters
厚岸フィッシュ&オイスター
単品

¥ 1,300

rice & soup set
プラス ¥ 350

ライス・パスタ
各種大盛り
¥ 180

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。
深いコクと旨みが牡蠣に
よく合います

drink menu

beer



SAPPORO
パーフェクトクラシック
sapporo perfect classic beer
(HOKKAIDO limitation)

the PERFECT CLASSIC

300ml glass
¥580

sour ● hyousai sour
SAPPORO 氷彩サワー
lemon/lime/grapefruit/grape
・レモン・ライム・グレープフルーツ・巨峰

glass
グラス **¥480**

non alcohol premium alcohol free 0.00%

● SAPPORO
プレミアムアルコールフリー

bottle
ボトル **¥390**

● ソフトドリンク

soft drink

pepsi cola/orange/oolong tea/
gingerale/melonsoda/ice tea/
ice coffee/sparkling apple/
lemonade/calpico



ペプシコーラ/オレンジ/ウーロン茶/
ジンジャーエール/夕張メロンソーダ/
アイスコーヒー/アイ스티ー/レモネード/
スパークリングアップル/カルピス

all glass
グラス **¥400**

● ホットドリンク

hot drink

blended coffee/espresso coffee/
tea with lemon
ブレンドコーヒー/エスプレッソ/レモンティー

all cup
カップ **¥400**

cafe latte/cappuccino/cafe au lait
カフェラテ/カプチーノ/カフェオレ

all cup
カップ **¥450**



wine

Cape Blanc
● ケープブラン (白)

Cape rouge
● ケープルージュ (赤)

bottle
フルボトル **¥1,500**

glass
グラス **¥450**



Dewar's whisky

whisky highball
ウイスキーハイボール

glass
グラス **¥450**

syoucyu kyougetsu (on the rocks or with water)

● 鏡月 (ロック・水割り)

glass
グラス **¥450**

sake fukutsukasa kakiniasake

● 福司 かきに合う酒

300ml bottle **¥700**

kitanokatsu taikai

● 北の勝 大海

300ml bottle **¥650**

takanashi brand
vanilla icecream

● タカナシ乳業
バニラアイス

¥350



desert ● フロート float (with icecream)

pepsi cola/melonsoda/coffee
夕張メロンソーダ/コーラ/コーヒー

all glass
グラス **¥500**



お食事されたお客様限定 食後のコーヒー

blended coffee/espresso coffee
ブレンド/エスプレッソ **¥200**

cafe latte/cappuccino/cafe au lait
カフェオレ/カプチーノ/
カフェラテ **¥250**




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ことがございます。
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。

restaurant ESCSLE