

Menu



Akkeshi brand oyster

AKKESHI MIKAKU TERMINAL
CONCHIGLIE

牡蠣



grilled oysters

焼がき

6 pce ¥1,800
1 pce ¥350



たれに小麦使用

raw oysters

生がき

6 pce ¥1,800
1 pce ¥350



北海道産 金'S Oyster

kin's premium oyster ruibe

金のかきルイベ

¥900



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



北海道産 金'S Oyster

kin's premium fried oysters

金のカキフライ

素材に小麦・卵使用

5 pce ¥2,000
单品5入り

rice misosoup set ¥2,300
ライス・味噌汁セット



green leaf lettuce with oyster

フレッシュ牡蠣サラダ

ドレッシングに小麦・チーズ使用

¥1,700

fried oysters
●かきフライ 6 pce ¥1,550

素材に小麦・卵使用

3 pce ¥1,050

fried seafoods
●シーフードフライ ¥1,350
(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

¥950

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

¥800



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

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 ¥6,630のところ

2-3人 数人で楽しむお得なセット!
oyster variety set
カキバラエティ

¥6,000

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

¥3,500

素材に小麦・卵使用



30分
時間がかかります

rice, crab and vegetable dish served in a small pot

かきめし ¥1,600

小鉢、香の物、あさり汁付き

素材に小麦使用



30分
時間がかかります

rice, oyster and vegetable dish served in a small pot

かきめし ¥1,600

小鉢、香の物、あさり汁付き

素材に小麦使用



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

¥1,800

素材に小麦・卵使用



減塩
メニューに変更できます

かきの雑炊

小鉢、香の物付き

¥1,300

素材に小麦・卵使用

かにの雑炊

小鉢、香の物付き

¥1,300

素材に小麦・卵使用

あさりの雑炊

小鉢、香の物付き

¥1,100

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

¥1,700

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

¥1,500

素材に小麦・卵使用

丼



かき弁天島丼

小鉢、香の物、あさり汁付き

¥1,300

素材に小麦・卵使用



かきハイカラ丼

小鉢、香の物、あさり汁付き

¥1,300

素材に小麦・卵使用



かきぶたソース丼

小鉢、香の物、あさり汁付き

¥1,400

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

生がき、カキフライ、小鉢、香の物、あさり汁付き

¥1,900

素材に小麦・卵・乳使用



pork rice on fried oysters bowl

かきぶた合戦丼

(豚肉6枚・カキフライ3個)

¥1,600

素材に小麦・卵使用

かきぶたレディ

(豚肉4枚・カキフライ2個)

¥1,300

素材に小麦・卵使用



fried oyster and roast beef bowl

カキロービー丼

小鉢、スープ付き

素材に小麦・卵使用

¥1,600

pork rice bowl

●はまなかほえいとんの豚丼

小鉢、香の物、あさり汁付き

¥1,300

素材に小麦使用

pork cutlet bowl

●はまなかほえいとんのかつ丼

小鉢、香の物、あさり汁付き

¥1,300

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、グリル野菜、
スープ付き
¥1,800

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
¥1,600

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
¥1,800

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
¥1,600

●カキコロ定食
set meal fried oysters & cream croquette
あっけし極みるくと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
¥1,400

●はまなかほえいとんのとんかつ定食
set meal pork cutlet
はまなかほえいとんのとんかつ定食
ご飯・小鉢・香の物・あさり汁付き
¥1,500

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
¥1,500
half size
ザンギ3個
カキフライ2個
¥1,300

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 ¥1,800
Wダブル
500g ¥2,700

kin's oyster premium special curry
金のカキフライカレー
サラダ付き
¥1,800

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
¥1,800



oysters spaghetti
japanese style
和風かきスパゲティ
サラダ付き
¥1,480

seafood pasta
シーフードパスタ
サラダ付き
¥1,480

kin's oyster premium special curry
金のカキフライカレー
サラダ付き
¥1,800

meal specially for children
お子様ランチ
¥950

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
¥1,480

fried oysters on meat spaghetti
カキフライミート
¥1,500

pork cutlet on meat spaghetti
●カツミート
¥1,400

meat spaghetti
●ミートスパゲティ
¥1,100

fried oyster curry
カキフライカレー
¥1,400

fried seafood curry
シーフードフライカレー
¥1,300

pork cutlet curry
●はまなかほえいとんのカツカレー
¥1,300

fried fishes & oysters
厚岸フィッシュ&オイスター
¥1,500
rice & soup set
ライス・スープ(みそ汁) セット 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

※ご注文は小学生以下の対象となります

drink menu

beer



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



300ml glass
¥ 620

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 kakinausake
● 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