

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



北海道厚岸 金's Oyster

kin's premium oyster ruibe

金のかきルイベ

¥900



北海道厚岸 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
単品 5 入り

rice misosoup set ¥2,300
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



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
(単品 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



ミルクパスタに変更できます



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

通常価格 ¥6,630のところ

¥6,000

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

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

釜飯



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

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、ホットコーヒー or アイスクリーム

¥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

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 ¥1,600

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



set meal tempura (with oyster)

天ぷら御膳

かき、海老、椎茸、茄子、ししとう、大葉、旬の魚、焼き牡蠣2個

小鉢、香の物、ご飯、あさり汁付き

¥2,000

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

丼



素材に小麦・卵使用

小鉢、香の物、あさり汁付き

かき弁天島丼

¥1,300



素材に小麦・卵使用

小鉢、香の物、あさり汁付き

かきハイカラ丼

¥1,300



素材に小麦・卵使用

小鉢、香の物、あさり汁付き

かきぶたソース丼

¥1,400



素材に小麦・卵・乳使用

oyster steak bowl with fried oyster and raw oyster

カキテキ御膳

生がき、焼き牡蠣、カキフライ
小鉢、香の物、あさり汁付き

¥2,300



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

pork rice on fried oysters bowl lady's-size

(豚肉4枚・カキフライ2個)

¥1,300

pork rice on fried oysters bowl

かきぶたレディ

¥1,300



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

¥1,700

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

素材に小麦使用

¥1,300

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

素材に小麦・卵使用

¥1,300

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
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



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
ダブル ¥2,700
500g



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

パスタ



oysters spaghetti
japanese style
和風かきスパゲティー
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

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

¥1,800



meal specially for children
お子様ランチ

¥950

※ご注文は小学生以下の対象となります



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
素材に小麦・乳使用

¥1,480



fried oysters on meat spaghetti
カキフライミート
素材に小麦・乳・卵使用
pork cutlet on meat spaghetti
●カツミート
素材に小麦・乳・卵使用
meat spaghetti
●ミートスパゲティ
素材に小麦・乳使用

¥1,500

¥1,400

¥1,100



fried oyster curry
カキフライカレー
素材に小麦・卵使用

¥1,400



fried seafood curry
シーフードフライカレー
素材に小麦・卵使用

¥1,300

pork cutlet curry
●はまなかほえいとんのカツカレー
素材に小麦・卵使用

¥1,300



fried fishes & oysters
厚岸フィッシュ & オイスター
単品
rice & soup set
ライス・スープ(みそ汁) セット プラス

¥1,500

¥350

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

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

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
— TRUE SCOTCH SINCE 1846 —

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



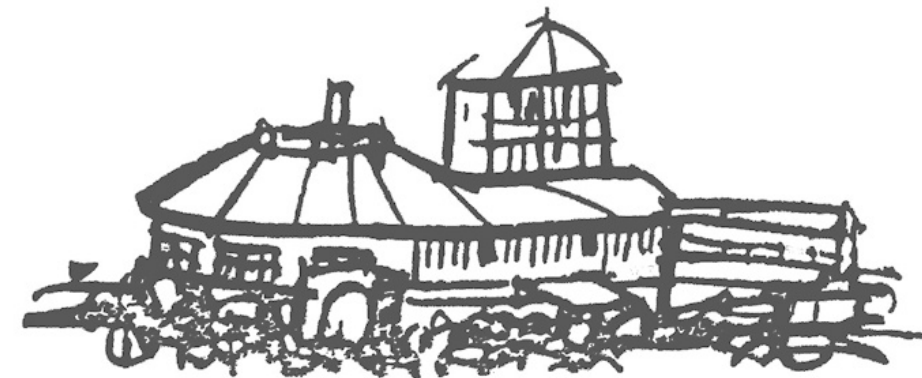
お食事されたお客様限定 食後のコーヒー

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
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