

Menu



Akkeshi brand oyster

AKKESHI MIKAKU TERMINAL
CONCHIGLIE

牡蠣



grilled oysters

焼がき

6 pce ¥2,400

1 pce ¥400



たれに小麦使用

raw oysters

生がき

6 pce ¥2,400

1 pce ¥400



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

単品5入り

¥2,500

rice misosoup set

ライス・味噌汁セット

¥2,800



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 seafoods
シーフードフライ
(単品 牡蠣2・海老・帆立・白身魚)

¥1,350

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



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

¥3,800

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

かにめし ¥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

¥2,300

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

¥1,400



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

¥1,400



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

¥1,500



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

¥2,800



pork rice on fried oysters bowl

かきぶた合戦丼

(豚肉6枚・カキフライ3個)

¥1,800

かきぶたレディ

(豚肉4枚・カキフライ2個)

¥1,400

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

¥1,800

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

素材に小麦・卵使用

¥ 1,980



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2個

素材に小麦・卵使用

¥ 1,600



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

素材に小麦・卵使用

¥ 1,600



set meal fried oysters
かきフライ定食(5入り)
ご飯・小鉢・香の物・あさり汁付き

素材に小麦・卵使用

¥ 2,000



set meal fried seafoods
シーフードフライ定食
カキフライ×2・エビ・ホタテ・タラフライ
ご飯・小鉢・香の物・あさり汁付き

素材に小麦・卵使用

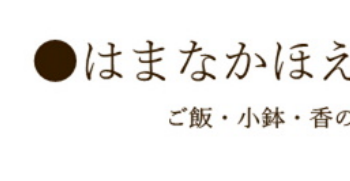
¥ 1,800



set meal fried oysters & cream croquette
●カキコロ定食
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

素材に小麦・卵・乳使用

¥ 1,600



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

素材に小麦・卵使用

¥ 1,600



20分
時間がかかります

pork steak with fried oysters
厚岸トンカキ
ライス・スープor味噌汁付き
250g

素材に小麦・卵使用

¥ 1,980



Wダブル
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

素材に小麦・卵使用

¥ 2,800



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

素材に小麦・卵使用

¥ 1,980



温玉
プラス¥50で
トッピングできます

stashiitake mushroom on oyster milk pasta
厚岸産しいたけ使用
牡蠣のミルクパスタ
素材に小麦・乳使用

¥ 1,480



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

素材に小麦・乳使用

¥ 1,480



seafood pasta
シーフードパスタ
サラダ付き

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

¥ 1,700



pork cutlet on meat spaghetti
●カツミート
素材に小麦・乳・卵使用

¥ 1,400



meat spaghetti
●ミートスパゲティ
素材に小麦・乳使用

¥ 1,100



fried oyster curry
カキフライカレー
素材に小麦・卵使用

¥ 1,600



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

¥ 1,400



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

¥ 1,400



fried fishes & oysters
厚岸フィッシュ & オイスター
単品
ライス・スープ(みそ汁) セット プラス ¥350

¥ 1,500



北海道厚岸 金's Oyster
THE PREMIUM
kin's oyster premium special curry
金のカキフライカレー
サラダ付き

素材に小麦・卵使用

¥ 2,000



meal specially for children
お子様ランチ
素材に小麦・卵・乳使用

¥ 950

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 kakiniausake

●福司 かきに合う酒

300ml bottle

¥700

●北の勝 大海

300ml bottle

¥650



Takanashi

takanashi brand
vanilla icecream

●タカナシ乳業
バニラアイス

¥350



desert

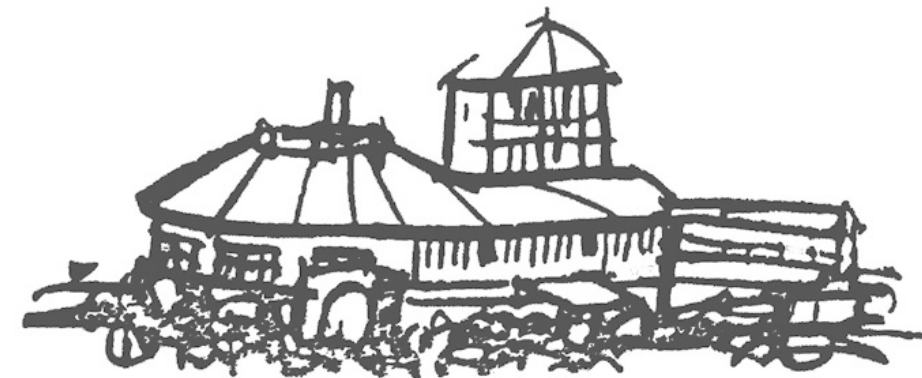
●フロート float (with icecream)

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



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