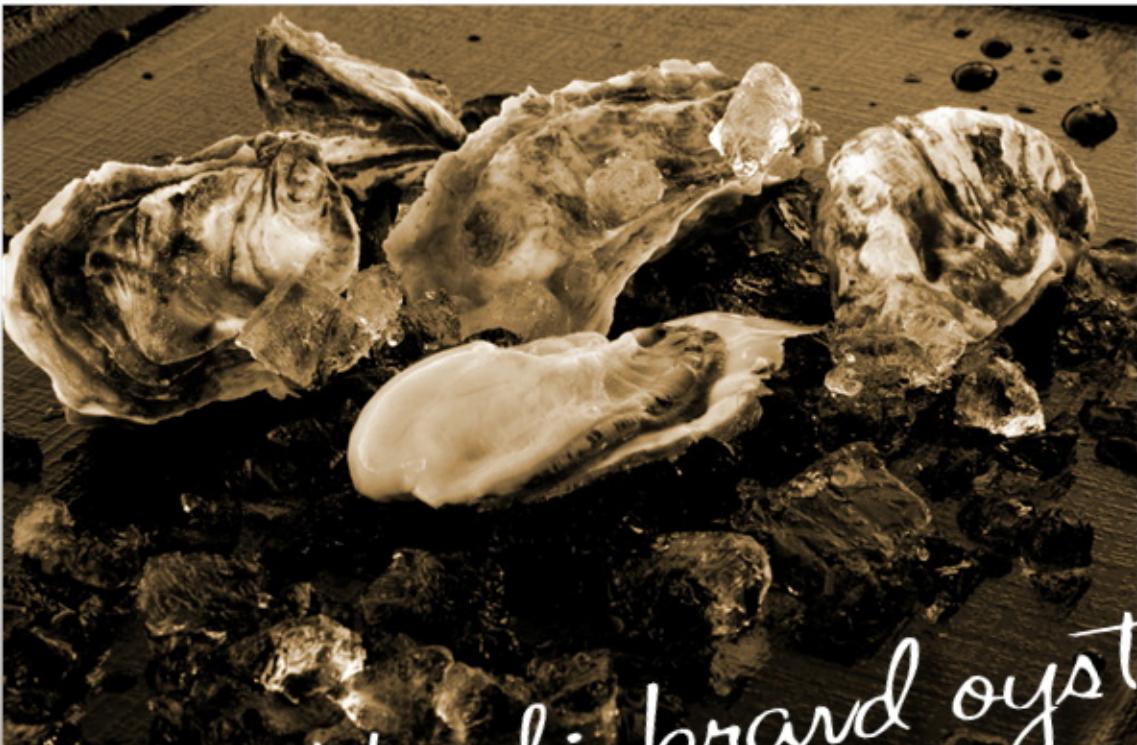


# Menu



Akkeshi brand oyster

AKKESHI MIKAKU TERMINAL  
CONCHIGLIE

## 牡蠣

grilled oysters

**焼がき (マルえもん)**

6 pce ￥2,400  
1 pce ￥400

raw oysters

**生がき (マルえもん)**

6 pce ￥2,400  
1 pce ￥400

たれに小麦使用

green leaf lettuce with oyster

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

kin's premium oyster rabe

**金のかきルイベ**

￥900

fried oysters

● **カキフライ (5個入)**

￥1,800

素材に小麦・卵使用

kin's premium fried oysters

**金のカキフライ**

5 pce ￥2,600  
单品5入り ￥2,900

rice misosoup set

ライス・味噌汁セット

数量限定

素材に小麦・卵使用

fried seafoods

● **シーフードフライ**

￥1,650

(单品 カキフライ×2・海老・帆立・白身魚)

素材に小麦・卵使用

蒸し牡蠣

あさりの酒蒸し

￥950

使用しております牡蠣の品種は同じとなります  
その中から良質な物を選別し仕込んでおります。  
また、原料にもこだわっており打ち粉には道産小麦、  
衣には生パン粉を使用しておりますので  
カリカリ食感の美味しいカキフライをお楽しみ頂けます

# 釜飯



## かきめし御膳

素材に小麦・卵使用

**¥3,800**

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



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

**¥1,800**



oyster rice porridge

## かきの雑炊

素材に小麦・卵使用

**¥1,500**

小鉢、香の物付き

crab rice porridge

## かにの雑炊

小鉢、香の物付き

asari rice porridge

**¥1,500**

素材に小麦・卵使用

小鉢、香の物付き

素材に小麦・卵使用

**¥1,500**



30分  
時間がかかります

rice, crab and vegetable  
dish served in a small pot  
**かにめし ¥1,700**

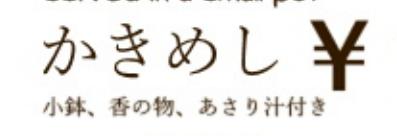
30分  
時間がかかります

素材に小麦使用



30分  
時間がかかります

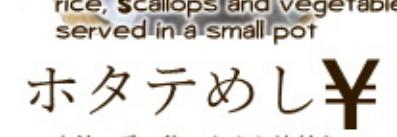
rice, oyster and vegetable  
dish served in a small pot  
**かきめし ¥1,700**



30分  
時間がかかります

rice, scallops and vegetable dish  
served in a small pot  
**ホタテめし ¥1,700**

素材に小麦使用



30分  
時間がかかります

rice, scallops and vegetable dish  
served in a small pot  
**ほたての雑炊 ¥1,500**

素材に小麦・卵使用

rice, scallops and vegetable dish  
served in a small pot  
**あさりの雑炊 ¥1,500**

素材に小麦・卵使用



oyster tempura bowl

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



oyster tempura & egg bowl  
"haikaradon"

**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



fried oysters & pork cutlet bowl

かきぶたソース丼 (温玉付き)

**¥1,500**

素材に小麦・卵使用

小鉢、香の物、  
あさり汁付き



●豚丼 pork rice bowl

**¥1,400**

素材に小麦使用

小鉢、香の物、  
あさり汁付き



●かつ丼 pork cutlet bowl

**¥1,400**

素材に小麦・卵使用

小鉢、スープつき



pork rice on fried oysters bowl

かきぶた合戦丼

(豚肉6枚・カキフライ3個)  
素材に小麦・卵使用  
**¥1,800**

pork rice on fried oysters bowl

かきぶたレディ

(豚肉4枚・カキフライ2個)  
素材に小麦・卵使用  
**¥1,400**



fried oyster and  
roast beef bowl

力キ  
ロービー丼

小鉢、スープつき  
素材に小麦・卵使用  
**¥1,800**



oyster steak bowl with fried oyster and raw oyster

カキテキ御膳

**¥2,980**

素材に小麦・卵使用

小鉢、香の物、  
あさり汁付き



stone pot and  
seafood sauce bowl

石鍋あんかけ

サラダ、スープつき  
素材に小麦・卵使用  
**¥1,800**

# 定食



set meal fried oysters, hamburg steak & roast beef  
素材に小麦・卵使用

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  
¥2,280



set meal fried oyster & pork gingerr  
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  
¥1,800



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

¥2,100



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

¥2,000

●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

●とんかつ定食 set meal pork cutlet

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 ¥2,200

W ダブル 500g ¥3,000



pork and beef hamburg steak  
浜中産ほえいとん使用

ビーフハンバーグ  
ライス・スープ or 味噌汁付き

¥2,200

# パスタ

パスタ  
大盛り  
¥180

温玉  
プラス¥50で  
トッピングできます

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

¥1,580

seafood pasta

シーフードパスタ  
サラダ付き 素材に小麦・乳使用

¥1,580

kin's oyster premium special curry  
金のかきフライカレー  
(辛口) サラダ付き 素材に小麦・卵使用

ライス  
大盛り  
¥150

¥2,000

Akkeshi beef & oyster curry  
厚岸ウイスキー仕立て  
厚岸牛と  
牡蠣のカレー

素材に小麦・卵使用

¥2,280

stone-grilled curry  
牡蠣石鍋カレー  
(辛口) サラダ付き 素材に小麦・卵使用

¥1,800

meal specially for children  
お子様ランチ

素材に小麦・卵・乳使用

¥950

厚岸フィッシュ & オイスター  
単品 ¥1,600  
rice & soup set  
ライス・スープ(みそ汁) セット  
プラス ¥350

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

¥1,700

pork cutlet on meat spaghetti  
●カツミート

¥1,600

meat spaghetti  
●ミートスパゲティ

¥1,100

fried oyster curry  
カキフライカレー(中辛)

¥1,600

fried seafood curry  
シーフードフライカレー(中辛)

¥1,600

pork cutlet curry  
●カツカレー(中辛)

¥1,600

厚岸フィッシュ & オイスター  
単品 ¥1,600  
rice & soup set  
ライス・スープ(みそ汁) セット  
プラス ¥350

※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

premium alcohol free 0.00%  
●SAPPORO  
プレミアムアルコールフリー  
bottle ボトル ¥390

non  
alcohol

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

sour

●ソフードリンク  
pepsi cola/orange/oolong tea/  
gingerale/melonsoda/ice tea/  
ice coffee/calpico

- コカ・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
- アイスティー
- カルピス

all glass ¥400

hot  
drink

●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

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

glass グラス

¥1,500  
¥450

wine



whisky  
Dewar's



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

desert



Takanashi brand  
takanashi brand  
vanilla Icecream

●タカナシ乳業  
バニラアイス

¥350

●フロート

float (with icecream)

pepsi cola/melonsoda/coffee/strawberry

夕張メロンソーダ/コーラ/

コーヒー/いちご

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あります。  
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、妊娠中の方はご遠慮ください。  
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