

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



たれに小麦使用

raw oysters

生がき (マルえもん)

6 pce ¥2,400
1 pce ¥400



北海道産 金's Oyster

kin's premium oyster risotto

金のかきルイベ

¥900



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



北海道産 金's Oyster

kin's premium fried oysters

金のカキフライ

数量限定

5 pce ¥2,600
単品 5 入り

rice misosoup set
ライス・味噌汁セット

¥2,900

fried oysters
●カキフライ (5 個入)



¥1,800

素材に小麦・卵使用

fried seafoods
●シーフードフライ ¥1,650

(単品 カキフライ×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

金のカキフライとカキフライの違いについて

使用しております牡蠣の品種は同じとなりますが
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



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cream

¥3,800

素材に小麦・卵使用



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

素材に小麦・卵使用

¥1,800



減塩
メニューに
変更できます

oyster rice porridge
かきの雑炊
小鉢、香の物付き

¥1,500

素材に小麦・卵使用

crab rice porridge
かにの雑炊
小鉢、香の物付き

¥1,500

素材に小麦・卵使用

asari rice porridge



rice, crab and vegetable dish served in a small pot

かにめし ¥1,700

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 ¥1,700

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, scallops and vegetable dish served in a small pot

ホタテめし ¥1,700

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

ほたての雑炊 ¥1,500

小鉢、香の物付き

素材に小麦・卵使用

あさりの雑炊 ¥1,500

小鉢、香の物付き

素材に小麦・卵使用



oyster tempura bowl

かき弁天島井

¥1,400

小鉢、香の物、あさり汁付き

素材に小麦・卵使用



oyster tempura & egg bowl
"haikaradon"

かきハイカラ井

¥1,400

小鉢、香の物、あさり汁付き

素材に小麦・卵使用



fried oysters & pork cutlet bowl

かきぶたソース井 (温玉付き)

¥1,500

小鉢、香の物、あさり汁付き

素材に小麦・卵使用

浜中産ほえいとん使用

● 豚井 pork rice bowl

小鉢、香の物、あさり汁付き ¥1,400

素材に小麦使用

浜中産ほえいとん使用

● かつ井 pork cutlet bowl

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

カキテキ御膳

¥2,980

生牡蠣×1個、焼き牡蠣×1個、カキフライ×2個
小鉢、香の物、あさり汁付き



pork rice on fried oysters bowl

かきぶた合戦井

(豚肉6枚・カキフライ3個)

¥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)

¥1,400

素材に小麦・卵使用



fried oyster and roast beef bowl

カキロービー井

小鉢、スープ付き

素材に小麦・卵使用

¥1,800



石鍋あんかけ

サラダ、スープ付き

素材に小麦・卵使用

¥1,800

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

¥2,280

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

¥1,800

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

¥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

¥2,000

set meal fried oysters & cream croquette
●カキコロ定食 あっけし極みろ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

浜中産ほえいとん使用
●とんかつ定食 set meal pork cutlet
ご飯・小鉢・香の物・あさり汁付き

¥1,600

¥1,600

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

¥1,800

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 hamburger 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

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

パスタ
大盛り
¥180

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

¥1,580

ライス
大盛り
¥150

kin's oyster premium special curry
金のカキフライカレー
(辛口) サラダ付き 素材に小麦・乳使用

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

¥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・乳使用

¥2,280

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

¥1,800

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

¥950

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

¥1,700

¥1,600

¥1,100

fried oyster curry
カキフライカレー
(中辛)
素材に小麦・卵使用

¥1,600

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

¥1,600

浜中産ほえいとん使用
●カツカレー (中辛)
素材に小麦・卵使用

¥1,600

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

¥1,600

※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

non alcohol

premium alcohol free 0.00%

●SAPPORO
プレミアムアルコールフリー

bottle ¥390
ボトル

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

soft drink

●ソフトドリンク

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스티ー
- カルピス
- 果肉たっぷり
白桃ソーダ
- 果肉たっぷり
いちごソーダ

all glass ¥400
グラス

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 ¥400
カップ

cafe latte/cappuccino/cafe au lait

カフェラテ/カプチーノ/カフェオレ

all cup ¥450
カップ

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

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 kakinaisake

●福司 かきに合う酒

300ml bottle

¥700

kitanokatsu taikai

●北の勝 大海

300ml bottle

¥650

desert



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