

逸品もん

【ご注文は二人前から】

【鍋料理は事前にご予約下さい】

創業からの

伝統料理

鍋

秘伝の石狩鍋

■Wスープ味噌ラーメン付

【一人前】

三〇〇〇円



石狩鍋

【価格はすべて税込み価格です】

北海道を代表する郷土鍋

江戸時代、石狩地方では特に鮭漁が行われており、大漁のご褒美として漁師たちが獲れたての鮭を豪快に鍋にして楽しんだことが起源とされています。味付けは実にシンプルで新鮮な鮭をぶつ切りした身と野菜とともに鍋に入れ、味噌で味を整えて食べる。寒さの厳しいこの地域では、体を温める「味噌」味の料理が多く、石狩鍋はその代表格と言ってもよいそうです。

鮭チャン チャン焼

■味噌チーズおじゃや付

【一人前】

二八〇〇円

郷土の浜料理

北海道を代表する鮭料理の中で石狩鍋と並んで地元の人達に人気なのが鮭のチャンチャン焼です。鮭と色々な野菜と一緒に焼く特製の味噌ダレで食べる料理です。ダイナミックな味わいは北海道ならではの浜料理となっています。



鮭チャン
チャン焼