

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
THE PREMIUM
kin's premium oyster ruibe
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
THE PREMIUM
kin's premium fried oysters
金のカキフライ
5 pce ¥2,600
単品5入り
rice misosoup set ¥2,900
ライス・味噌汁セット

数量限定

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

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

steamed asari with sake
あさりの酒蒸し
¥950

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

30分 時間がかかります
 素材に小麦・卵使用
¥3,800



rice, crab and vegetable dish served in a small pot

かにめし

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
¥1,600



rice, oyster and vegetable dish served in a small pot

かきめし

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
¥1,600



set meal tempura (with oyster)

天ぷら御膳

小鉢、香の物、ご飯、あさり汁付き

かき、海老、椎茸、茄子、ししとう、大葉、旬の魚、
 素材に小麦・卵使用
¥2,100



box lunch (containing rice and various kinds of fish, meat, and vegetables)

あやめ弁当

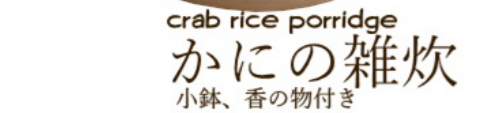
カキフライ、焼物、煮物、刺身、ご飯、あさり汁、香の物

30分 時間がかかります
 素材に小麦・卵使用
¥1,800



oyster rice porridge

かきの雑炊
 小鉢、香の物付き
¥1,300



crab rice porridge

かにの雑炊
 小鉢、香の物付き
¥1,300



asari rice porridge

あさりの雑炊
 小鉢、香の物付き
¥1,100

減塩
 メニューに変更できます

丼



oyster tempura bowl
 かき弁天島丼
¥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"
 かきハイカラ丼
¥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
 かきぶたソース丼 (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



oyster steak bowl with fried oyster and raw oyster

カキテキ御膳

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
¥2,980

素材に小麦・卵・乳使用



pork rice on fried oysters bowl
 かきぶた合戦丼
 (豚肉6枚・カキフライ3個)

30分 時間がかかります
 素材に小麦・卵使用
¥1,800

pork rice on fried oysters bowl
 lady's-size
 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

カキロービー丼

小鉢、スープ付き

素材に小麦・卵使用
¥1,800

浜中産ほえいとん使用

● 豚丼

pork rice bowl
 小鉢、香の物、あさり汁付き
¥1,300

素材に小麦使用

浜中産ほえいとん使用

● かつ丼

pork cutlet bowl
 小鉢、香の物、あさり汁付き
¥1,300

素材に小麦・卵使用

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

¥2,100

set meal fried oyster & pork ginnerr
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

¥1,600

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

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

¥1,600



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



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

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

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

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 **¥1,480** **¥1,480**



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

¥2,000



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

※ご注文は小学生以下の対象となります

ライス 大盛り **¥150**

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
(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

¥1,400

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

¥1,400

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

drink menu

beer



SAPPORO
パーフェクトクラシック
sapporo perfect classic beer
(HOKKAIDO limitation)
300ml glass
¥ 620

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**

non alcohol



Celeble
Non-alcoholic sparkling wine (Dry)
● スパークリングドライ (白)
Non-alcoholic sparkling wine (Rose)
● スパークリングロゼ (赤)
355ml bottle **¥ 800**

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**

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**

whisky
Dewar's
- TRUE SCOTCH SINCE 1846 -



whisky highball
ウイスキーハイボール
glass グラス **¥ 450**

soft drink

● ソフトドリンク
pepsi cola/orange/oolong tea/
gingerale/melonsoda/ice tea/
ice coffee/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
- アイスティー
- 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
- ソルティレモンソーダ

all glass グラス **¥ 400**

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**

kitanokatsu taikai
● 北の勝 大海
300ml bottle **¥ 650**

desert



Takanashi 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**

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**



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