

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

金's Oyster
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

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 ¥2,900
rice misosoup set
ライス・味噌汁セット

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



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



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

¥1,800



oyster rice porridge
かきの雑炊

¥1,500

crab rice porridge
かにの雑炊
asari rice porridge

¥1,500



rice, crab and vegetable dish served in a small pot

かにもし

小鉢、香の物、あさり汁付き

¥1,700



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

¥1,700



rice, scallops and vegetable dish served in a small pot

ホタテめし

小鉢、香の物、あさり汁付き

¥1,700

ほたての雑炊 ¥1,500

あさりの雑炊 ¥1,500



oyster tempura bowl
かき弁天島丼

¥1,400



oyster tempura & egg bowl
"haikaradon"
かきハイカラ丼

¥1,400



fried oysters & pork cutlet bowl
かきぶたソース丼 (温玉付き)

¥1,500



● 豚丼 pork rice bowl

¥1,400



fried oyster and roast beef bowl
カキロービー丼

¥1,800

● かつ丼 pork cutlet bowl

¥1,400



oyster steak bowl with fried oyster and raw oyster
牡蠣ステーキ丼

¥2,980



stone pot and Seafood sauce bowl
石鍋あんかけ

¥1,800



pork rice on fried oysters bowl
かきぶた合戦丼

¥1,800

pork rice on fried oysters bowl
かきぶたレディ

¥1,400

fried oyster and roast beef bowl

小鉢、スープつき

¥1,800

小鉢、香の物、あさり汁付き

¥1,400

小鉢、香の物、あさり汁付き

¥1,400

小鉢、香の物、あさり汁付き

¥1,400

¥1,800



定食

set meal fried oysters, hamburger 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 あっけし極みる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

●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



stashiitake mushroom on oyster milk pasta

厚岸産しいたけ使用
牡蠣のミルクパスタ

¥1,580

パスタ
大盛り
¥180

温玉
プラス¥50で
トッピングできます



数量
限定

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・卵使用 ¥2,000

ライス
大盛り
¥150

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、フオン・ド・ポード
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



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



fried oyster curry
カキフライカレー (中辛)

¥1,600

fried seafood curry

meal specially for children
お子様ランチ



¥950

※ご注文は小学生以下の対象となります



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



シーフードフライカレー (中辛)

¥1,600

浜中産ほえいとん使用 pork cutlet curry

●カツカレー (中辛) ¥1,600



fried fishes & oysters

厚岸フィッシュ&オイスター

¥1,600

rice & soup set
ライス・スープ(みそ汁)セット プラス ¥350

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

non alcohol beer 0.00%

●Asahi
アサヒ ゼロー

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

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
- all glass
グラス ¥400

not 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

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
— TRUE SCOTCH SINCE 1846 —



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

kitanokatsu taikai

●北の勝 大海
300ml bottle

¥650

desert



takanashi brand
vanilla icecream

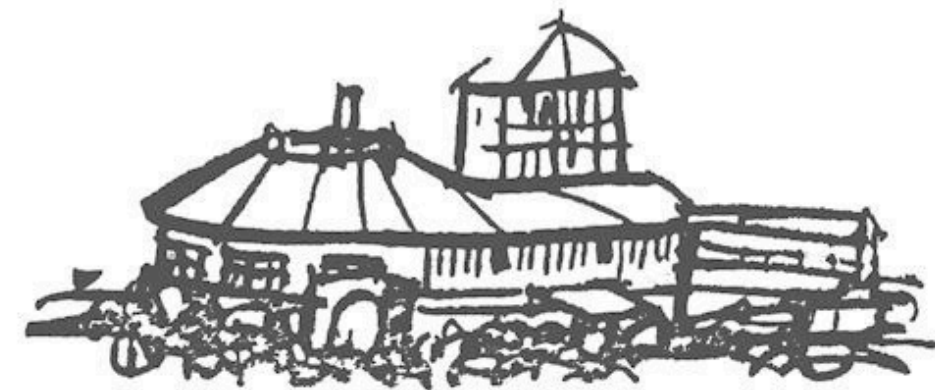
●タカナシ乳業
バニラアイス
¥350

●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、妊娠中の方はご遠慮ください。
牡蠣は栄養価の高い食品ではありますが、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