

Menu



Akkeshi brand oyster

AKKESHI MIKAKU TERMINAL
CONCHIGLIE

牡蠣



grilled oysters

焼がき (マルえもん)

6 pce ¥2,700
1 pce ¥450



たれに小麦使用

raw oysters

生がき (マルえもん)

6 pce ¥2,700
1 pce ¥450



北海道産 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



北海道産 金's Oyster

kin's premium fried oysters

金のカキフライ

数量限定
素材に小麦・卵使用

5 pce ¥2,600
単品 5 入り

rice misosoup set ¥2,900
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



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

¥3,980

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
asari rice porridge

¥1,500

素材に小麦・卵使用



30分
時間がかかります

素材に小麦使用

rice, crab 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, 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

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

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

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

素材に小麦使用

¥1,400



oyster steak bowl with fried oyster and raw oyster

牡蠣ステーキ丼

¥3,200

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

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

● かつ丼 pork cutlet bowl

小鉢、香の物、あさり汁付き

素材に小麦・卵使用

¥1,400



stone pot and Seafood sauce bowl

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, 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



素材に小麦・卵使用



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

素材に小麦・卵使用



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

素材に小麦・卵使用

set meal fried oysters & cream croquette

●カキコロ定食 あっけし極みら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

素材に小麦・卵・乳使用

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

素材に小麦・卵使用

set meal fried chicken & oyster

ザンカキ定食

ご飯・小鉢・香の物・あさり汁付き

¥1,800

ザンギ5個 カキフライ3個



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 ¥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

素材に小麦・卵使用

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

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

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



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

素材に小麦・卵使用

fried seafood curry

meal specially for children

お子様ランチ

※ご注文は小学生以下の対象となります



¥950

素材に小麦・卵・乳使用



fried oysters on meat spaghetti

カキフライミート

¥1,700

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

¥1,600

meat spaghetti

●ミートスパゲティ

素材に小麦・乳使用

¥1,100



シーフードフライカレー (中辛)

¥1,600

素材に小麦・卵使用

浜中産ほえいとん使用 pork cutlet curry

●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

¥1,600

素材に小麦・卵使用

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

ーアサヒ ゼロー

bottle ¥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 ¥490

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
- パイソナーダ
- レモンスカッシュ

all glass ¥450

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

cafe latte/cappuccino/cafe au lait

カフェラテ/カプチーノ/カフェオレ

all cup ¥450

wine



Cape Blanc

●ケープブラン (白)

Cape rouge

●ケープルージュ (赤)

bottle ¥1,600

glass ¥490

whisky
Dewar's



whisky highball
ウイスキーハイボール

glass ¥490

syoucyu

kyougetsu (on the rocks or with water)

●鏡月 (ロック・水割り)

glass ¥490

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/パイ

all glass ¥550



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