

カネマル  
北海道産食材

From Hokkaido Menu



北海道  
真ほっけ焼き  
Grilled Atka Mackerel  
烤花鱈魚一夜干  
¥1,480



北海道  
[北海道産]  
牛ロースステーキ  
Beef Steak (Full Size)  
牛排  
200g ¥6,000



おすすめ  
の  
一品  
北海道  
[北海道産] ザンギ(鶏の唐揚げ)  
Hokkaido-Style Deep-Fried Chicken  
北海道炸鸡  
¥750



北海道  
厳冬期に氷を割って漁獲したことから  
コマイと呼ばれタラ類に属します  
水下角(こまい)焼き ¥860  
Grilled Saffron Cod 烤冰下魚



北海道  
じゃがバター ¥430  
Steamed Potato with Butter 奶油馬鈴薯



北海道  
中札内産 えだまめ ¥400  
Green Soybean 毛豆

北海道  
ライス Rice 米飯 ¥300  
当店のお米は道産米を使用しております

■本日のおすすめメニューもご覧ください。

カネマル  
北海道産食材

From Hokkaido Menu



おすすめ  
の  
一品  
北海道  
北海道産牛肉使用  
[北海道産] 牛鍋 醤油味  
Beef Hot Pot (Soy Sauce Base, Serves 2)  
醤油牛肉鍋(2人份)  
2人前 ¥6,500

◎追加は[一人前] ¥3250 です  
3250yen for each additional serving  
每追加一人份 3250 円



北海道  
[北海道産] 牛ロースちゃんちゃん焼き  
Beef Chanchan-Yaki (Serves 2)  
牛肉鏝鏝焼(2人份)  
2人前 ¥6,500



北海道  
[北海道産] 豚のちゃんちゃん焼き  
Pork Chanchan-Yaki(Serves 2)  
猪肉鏝鏝焼(2人份)  
2人前 ¥4,800



北海道  
ししゃも焼き メス 3本  
Grilled Spirinchus Lanceolatus  
(Female)  
烤柳葉魚(雌)  
¥1,200



北海道  
ホッキ貝焼き ¥1,100  
Salty Grilled Sakhalin Surf Clam  
鹽烤北寄貝

■ご一緒にいかがですか?  
ライス Rice 米飯  
¥300

カネマル  
海鮮

Sashimi  
海鮮



刺身7品に珍味3品がついた盛合せです。  
3~4名様どうぞ！  
serves 3 to 4 persons 約3-4人份

7品盛り 約3~4名様分

刺身北海盛合せ

Sashimi Platter  
(7 Kinds of Sashimi and 3 Kinds of Pickles)  
綜合刺身船(刺身7種和醃漬物3種)

¥6,000

おすすめ  
の  
一品

写真はイメージです



たこ刺 ¥850  
Octopus Sashimi 章鱼刺身



いか刺 ¥990  
Squid Sashimi 魷魚刺身



しめさば刺 ¥850  
Vinegar Mackerel Sashimi 醋漬鯖魚刺身

北海道産山わさび ¥300  
Horseradish 山芥末



ほたて貝刺 ¥1,000  
Scallop Sashimi 扇貝刺身

カネマル  
海鮮

Sashimi  
海鮮



おすすめ  
の  
一品

ぼたんえび刺 [3本]

Botan Shrimp Sashimi  
牡丹蝦刺身

¥1,680



サーモン刺 ¥1,000  
Salmon Sashimi 鮭魚刺身



おすすめ  
の  
一品 本まぐろ刺 ¥1,280  
Bluefin Tuna Sashimi 黑鮪魚刺身



甘えび刺 ¥1,280  
Sweet Shrimp Sashimi 甜蝦刺身



北海道  
おすすめ  
の  
一品 活ホッキ貝刺 ¥1,100  
Sakhalin Surf Clam  
活北奇貝刺身

■本日のおすすめメニューも  
ご覧ください。

ライス Rice 米飯 ¥300  
当店のお米は道産米を使用しております

北海道産山わさび ¥300  
Horseradish 山芥末

カネマル  
可鍋もん  
Hot Pot  
火鍋



おすすめ  
の  
一品

北海道産牛肉使用

**[北海道産] 牛鍋 醤油味**  
Beef Hot Pot (Soy Sauce Base, Serves 2)  
醤油牛肉鍋 (2人份)

2人前 ¥6,500

◎追加は [一人前] ¥3250 です  
3250yen for each additional serving  
毎追加一人份 3250 円



北海道産鶏肉使用

**水炊き** 2人前 ¥4,600  
Mizutaki Chicken Hot Pot (Serves 2)  
水炊き鶏肉鍋

◎追加は [一人前] ¥2300 です  
2300yen for each additional serving  
毎追加一人份 2300 円



**海鮮塩寄せ鍋** 2人前 ¥5,500  
Seafood Hot Pot (Salt Base, Serves 2)  
綜合海鮮鍋 (2人份)

◎追加は [一人前] ¥2750 です  
2750yen for each additional serving  
毎追加一人份 2750 円



北海道産豚肉使用

**塩豚鍋** 2人前 ¥4,600  
Pork Hot Pot (Salt Base, Serves 2)  
鹽味豬肉鍋 (2人份)

◎追加は [一人前] ¥2300 です  
2300yen for each additional serving  
毎追加一人份 2300 円



北海道産

**十勝和牛鍋** 2人前 ¥12,800  
Tokachi Wagyu Hot Pot  
十勝和牛火鍋

◎追加は [一人前] ¥6400 です  
6400yen for each additional serving  
毎追加一人份 6400 円



おすすめ  
の  
一品

北海道郷土料理

**石狩鍋**  
Ishikari Hot Pot (Miso Base, Server 2)  
石狩鍋 (2人份)

2人前 ¥4,600

◎追加は [一人前] ¥2300 です  
2300yen for each additional serving  
毎追加一人份 2300 円

追加野菜 ¥1,000  
Additional Vegetables 追加野菜

追加スープ ¥360  
Additional Soup 追加高湯

鍋をご注文の方限定  
for costumers who order hot pot  
點鍋類的客人限定

雑炊セット 1人前 ¥440  
[・ご飯・卵・万能ねぎ・きざみのり]  
Porridge Set  
(with Rice, Raw Egg, Green Onion, Nori)  
雜炊組合 (含米飯、生蛋、蔥、海苔絲)

メのうどん 1人前 ¥400  
Additional Udon 追加烏龍麵

メのラーメン 1人前 ¥440  
Additional Ramen 追加拉麵

カネマル  
可ちゃん焼き  
Chanchan Yaki  
銷銷燒



北海道郷土料理

**鮭のちゃんちゃん焼き**  
Salmon Chanchan-Yaki (Serves 2)  
鮭魚銷銷燒 (2人份)

2人前 ¥4,800

北海道郷土料理

当店のちゃんちゃん焼きは、4種類からお選びになれます。  
野菜たっぷりのみそバター風味の鉄板焼きです。  
石狩鍋、ジンギスカンと並ぶ北海道を代表する郷土料理です。



おすすめ  
の  
一品

**ジンギスカンのちゃんちゃん焼き**  
Lamb Chanchan-Yaki (Serves 2)  
羊肉銷銷燒 (2人份)

2人前 ¥5,000



北海道産

**[北海道産] 豚のちゃんちゃん焼き**  
Pork Chanchan-Yaki (Serves 2)  
豬肉銷銷燒 (2人份)

2人前 ¥4,800



北海道産

**十勝和牛ちゃんちゃん焼き**  
Tokachi Wagyu Chanchan Yaki  
十勝和牛銷銷燒

2人前 ¥12,800



北海道産

**[北海道産] 牛ロースちゃんちゃん焼き**  
Beef Chanchan-Yaki (Serves 2)  
牛肉銷銷燒 (2人份)

2人前 ¥6,500

カネマル  
北海道の恵み

特選  
素材

Steak  
牛排



写真はイメージです



【北海道産】  
牛ロースステーキ

Beef Steak (Full Size) 牛排

200g ¥6,000



【北海道産】  
牛ロースステーキ ハーフ

Beef Steak (Half Size) 牛排 (1/2 份)

100g ¥3,600



写真はイメージです



北海道産山わさび ¥300  
Horseradish 山芥末



ライス Rice 米飯 ¥300  
当店のお米は道産米を使用しております

From  
Hokkaido  
Menu



■雄大な大地で育まれた「北海道産」の食材

『北海道産の食べ物はおいしい!』そんなイメージを持っている方が多いと思います。冬は厳しい寒さで知られている北海道ですが、夏は30度を超える事もあり、特に北海道は昼夜の寒暖差が激しく昼夜の気温の差が激しいほど野菜の糖度は高まると言われています。また、北国の魚が旨いのは、冷たい海で育つので脂がのっているからだと言われています。

カネマル  
サラダ  
沙拉



海鮮サラダ

Seafood Salad  
海鮮沙拉 ¥1,500

おすすめ  
の  
一品



シーザーサラダ ¥1,000  
Caesar Salad 凱撒沙拉



豆腐サラダ ¥880  
Tofu Salad 豆腐沙拉



オニオンサラダ

Onion Salad  
洋葱沙拉 ¥780



大根サラダ ¥880  
Radish Salad 蘿蔔沙拉



温

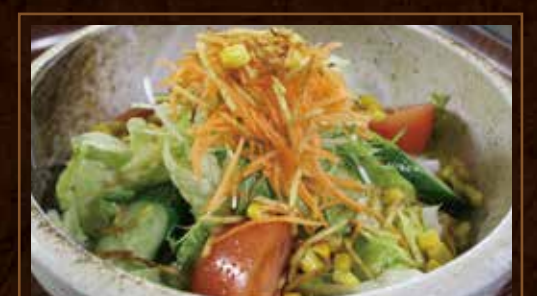
野菜の  
せいろ蒸し ¥680  
Steamed Vegetables 蔬菜蒸籠



おすすめ  
の  
一品

ラーメンサラダ ¥1,200  
Ramen Salad 拉麵沙拉

少し甘めの  
ごまドレッシングが  
ラーメンと良く合います。



野菜サラダ ¥820

Vegetables Salad  
(Japanese Style Sauce OR Sesame Sauce)  
野菜沙拉 (和風醬 or 芝麻醬)

ドレッシング

和風 or ごま からお選びください

カネマル  
可  
め  
し  
も  
ん  
Rice  
飯類

新鮮な魚介を一つの丼に  
おすすめの数魚介を  
盛り合わせています。

おすすめ  
の  
一品

海鮮丼 ¥3,880

Sashimi Rice Bowl 海鮮丼

●味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯



■写真はイメージです

おすすめは、  
飯物で人気のいくら丼

いくら丼 ¥3,200

Salmon Roe Rice Bowl  
鮭魚卵丼

いくら丼(茶碗)  
¥2,000

Salmon Roe Rice Bowl (S)  
鮭魚卵丼(小)

●味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯



おすすめ  
の  
一品

北海道産山わさび  
Horseradish 山芥末 ¥300

がり追加 ¥100  
100yen for ginger 薑片



■当店のお米は道産米を  
使用しております  
We use Hokkaido rice only  
本店使用北海道産の米



鮭のあら汁 ¥350  
Salmon Miso Soup  
鮭魚味噌湯



Half & Half  
いくらサーモン丼 ¥2,700  
Salmon and Salmon Roe  
Rice Bowl  
鮭魚親子丼

●味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯



Half & Half  
いくら本まぐろ鉄火丼 ¥2,900

Salmon Roe and Bluefin Tuna  
Sashimi Rice Bowl  
鮭魚卵黒鯖魚刺身丼

●味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯



かにめし ¥2,200  
Crab Rice Bowl  
蟹肉(熟)丼

●味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯



Half & Half  
かにめしいくら丼 ¥2,800

Salmon Roe and Crab Rice Bowl  
鮭魚卵蟹肉(熟)丼

●味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯

カネマル  
可  
め  
し  
も  
ん  
Rice  
飯類

サーモン丼 ¥2,300  
Salmon Rice Bowl 鮭魚丼

●味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯



サーモン本まぐろ鉄火丼 ¥2,500

Salmon and Bluefin Tuna  
Sashimi  
Rice Bowl  
鮭魚黒鯖魚丼

Half & Half

●味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯



おすすめ  
の  
一品  
本まぐろ鉄火丼 ¥2,800  
Bluefin Tuna Sashimi Rice Bowl 黒鯖魚丼

●味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯

かに雑炊  
Rice Porridge with Crab  
蟹肉雑炊 ¥1,100



おすすめ  
の  
一品



お茶漬け(梅)  
Rice with Broth (Plum) 茶泡飯(梅子)

お茶漬け(鮭) ¥680  
Rice with Broth (Salmon)  
茶泡飯(鮭魚)

お茶漬け(梅) ¥600  
Rice with Broth (Plum)  
茶泡飯(梅子)

おにぎり(鮭) ¥380  
Rice Ball (Salmon)  
御飯糰(鮭魚)



おにぎり(梅) ¥330  
Rice Ball (Plum)  
御飯糰(梅子)

■ライス Rice 米飯 ¥300

●当店のお米は道産米を  
使用しております



鮭のあら汁 ¥350  
Salmon Miso Soup  
鮭魚味噌湯

味噌汁 Miso Soup 味噌湯 ¥200

北海道  
十勝地方の郷土料理



おすすめ  
の  
一品  
豚丼 ¥1,680

Pork Rice Bowl 猪肉丼

●味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯

カネマル  
可  
焼  
き  
も  
ん  
Roast &  
Grilled  
焼 烤



**おすすめ**  
エビ塩焼き 3本  
Salty Grilled Red Shrimp  
鹽烤紅蝦  
¥1,380



ホッキ貝焼き ¥1,100  
Salty Grilled Sakhalin Surf Clam 鹽烤北寄貝



鮭ハラス焼き ¥880  
Salty Grilled Salmon Belly 鹽烤鮭魚肚



焼きニシン ¥780  
Grilled Herring 烤鱈魚



北海道産で味にコクがあると  
いわれています。

**おすすめ**  
真ほっけ焼き ¥1,480  
Grilled Atka Mackerel 烤花鱈魚一夜干

北海道産山わさび Horseradish 山芥末 ¥300

焼きものは多少焼き時間を頂いております。  
入荷状況等により一部広告等と価格が違う場合がございます。

カネマル  
可  
焼  
き  
も  
ん  
Roast &  
Grilled  
焼 烤



せせり鉄板焼き  
Chicken Neck Teppanyaki  
鐵板雞頸肉  
¥1,080



豚焼 ¥1,400  
Pan-Fry Pork 豬肉燒



**おすすめ**  
北海道郷土料理  
後藤商店秘伝!!  
ラムジンギスカン 90g ¥1,200  
Pan-Fry Mongolia Lamb 炒成吉思汗羊肉



ししゃも焼きメス 3本  
Grilled Spirinchus Lanceolatus (Female)  
烤柳葉魚(雌)  
¥1,200



氷下魚(こまい)焼き ¥860  
Grilled Saffron Cod  
烤冰下魚  
厳冬期に氷を割って漁獲した  
ことからコマイと呼ばれ  
タラ類に属します



鮭とキノコの  
チーズ焼き ¥1,180  
Gratin Salmon and  
Mushrooms  
焗烤鮭魚綜合菇  
たっぷりの鮭とキノコを  
チーズでこんがり焼き上げました

カネマル  
司揚げもん・逸品

Fried Food & Excellent Dish  
炸物 & 逸品料理



おすすめ  
の一品  
[北海道産]  
ザンギ(鶏の唐揚げ)  
Hokkaido-Style Deep-Fried  
Chicken  
北海道炸雞 ¥750



フライドポテト  
French Fries  
薯條 ¥400



オニオンリング ¥600  
Deep-Fried Onion Rings 炸洋葱圈



かに出し巻玉子  
Japanese-Style Rolled  
Omelet with Crab  
蟹肉玉子焼 ¥1,000



ホタテしゅうまい ¥1,000  
Fish Meat Dumpling with Scallop 扇貝燒賣



出し巻き玉子 ¥600  
Japanese-Style Rolled Omelet  
玉子焼



きのこ天ぷら ¥690  
Mushrooms Tempura 綜合菇天婦羅  
5種類のキノコ天ぷらの盛合せです。

カネマル  
司揚げもん・逸品

Fried Food & Excellent Dish  
炸物 & 逸品料理



おすすめ  
の一品  
手羽先唐揚げ  
Deep-Fried Chicken Wings  
炸雞翅 ¥890



ナンコツ唐揚げ ¥580  
Deep-Fried Chicken Gistle 炸雞軟骨



とりかわ唐揚げ ¥580  
Deep-Fried Chicken Skin 炸雞皮



イカゲン唐揚げ ¥700  
Deep-Fried Squid Arms 炸魷魚腳



たこ唐揚げ ¥790  
Deep-Fried Octopus 炸章魚



クリームコロッケ ¥780  
Cream Croquette 奶油可樂餅



チーズフライ ¥750  
Deep-Fried Camembert Cheese 炸卡門貝爾起司



甘えび唐揚げ ¥690  
Deep-Fried Sweet Shrimp 炸甜蝦

# カネマル 肴

Appetizers  
単品



**タコ酢味噌和え ¥580**  
Vinegar Miso Octopus  
章魚拌醋味噌



**中札内 えだまめ ¥400**  
Green Soybean 毛豆



**もずく酢 ¥460**  
Vinegar Seaweed 醋拌水雲藻



**じゃがバター ¥430**  
Steamed Potato with Butter 奶油馬鈴薯

おすすめ  
の  
一品

**つぶ貝の  
ガーリックバター炒め ¥1,000**  
Whelk with Garlic Butter  
蒜味奶油炒海螺



**豆腐と山わさび ¥440**  
Tofu with Horseradish 山芥末涼拌豆腐



**コーンバター ¥400**  
Corn with Butter 奶油玉米粒



**ソーセージ盛合せ ¥1,200**  
Sausage Platter 綜合香腸拼盤

おすすめ  
の  
一品



**漬物盛合せ ¥690**  
Pickled Vegetable Platter  
綜合醬菜拼盤



1 **いか塩辛**  
Salted Squid Guts 醃漬魷魚

2 **たこわさび**  
Wasabi Flavored Octopus 芥末章魚

3 **函館松前漬け**  
Dried Squid and Seaweed Marinated with Soy Sauce  
函館松前漬

1 **いか塩辛** ¥400  
Salted Squid Guts 醃漬魷魚

2 **たこわさび** ¥460  
Wasabi Flavored Octopus 芥末章魚

3 **函館松前漬け** ¥410  
Dried Squid and Seaweed Marinated with Soy Sauce  
函館松前漬

# カネマル そば・うどん

Soba・Udon  
新得田蕎麥麵  
新得烏龍麵



**〈新得田舎そば〉**  
Soba 新得田舎蕎麥麵

1 **かけそば** **HOT** ¥880  
Hot Buckwheat Noodles 蕎麥麵(熱)

2 **ざるそば** **COLD** ¥880  
Cold Buckwheat Noodles 竹篩蕎麥麵(冷)

ご一緒にいかがですか?  
**北海道産山わさび** ¥300  
Horseradish 山芥末



1 かけうどん



3 かけうどん

**〈北海道産うどん〉**  
Udon 烏龍麵

3 **かけうどん** **HOT** ¥880  
Hot Udon Noodles 烏龍麵(熱)

4 **ざるうどん** **COLD** ¥880  
Cold Udon Noodles 竹篩烏龍麵(冷)

■そば・うどんは、調理にお時間を頂いております。  
Udon and buckwheat noodles may need longer  
cooking time  
蕎麥麵、烏龍麵の煮煮時間會比較久一點

# カネマル デザート

Dessert  
甜點



2 わらび餅と抹茶アイス

4 **バニラアイス** ¥350  
Vanilla Ice Cream 香草冰淇淋

5 **抹茶アイス** ¥350  
Green Tea Ice Cream 抹茶冰淇淋

6 **ゆずシャーベット** ¥350  
Pomelo Sherbet 柚子雪酪

7 **黒ゴマアイス** ¥350  
Black Sesame Ice Cream 黑芝麻冰淇淋



6 ゆずシャーベット

1 **和風パンケーキ** ¥880  
Japanese-Style Pancake 和風鬆餅

2 **わらび餅と抹茶アイス** ¥780  
Warabimochi with Green Tea Ice Cream  
蕨餅佐抹茶冰淇淋

3 **わらび餅** ¥480  
Warabimochi 蕨餅



1 和風パンケーキ



3 わらび餅



7 黒ゴマアイス



カネマル

# ココロコース

Course Menus  
套餐

鍋 + 料理6品

みんなであたたかい鍋を囲む、  
おすすめのコースです。

北海道郷土料理



**石狩鍋** 2人前 ¥10,400~  
Ishikari Hot Pot Course 2 persons portion~  
石狩鍋套餐 2人份起~

1名様追加ごと + ¥5200  
one person fee 毎追加一人費用



**海鮮塩寄せ鍋** 2人前 ¥11,200~  
Seafood Hot Pot Course 2 persons portion~  
綜合海鮮鍋套餐 2人份起~

1名様追加ごと + ¥5600  
one person fee 毎追加一人費用

北海道



**塩豚鍋** 2人前 ¥10,400~  
Pork Hot Pot Course 2 persons portion~  
鹽味猪肉鍋套餐 2人份起~

1名様追加ごと + ¥5200  
one person fee 毎追加一人費用

北海道産



**牛鍋** 2人前 ¥12,100~  
Beef Hot Pot Course 2 persons portion~  
醬油牛肉鍋套餐 2人份起~

1名様追加ごと + ¥6050  
one person fee 毎追加一人費用

北海道



**水炊き** 2人前 ¥10,400~  
Mizutaki Hot Pot 2 persons portion~  
水籠 2人份起~

1名様追加ごと + ¥5200  
one person fee 毎追加一人費用

北海道



**十勝和牛鍋** 2人前 ¥18,500~  
Tokachi Wagyu Hot Pot 2 persons portion~  
十勝和牛火鍋套餐 2人份起~

1名様追加ごと + ¥9250  
one person fee 毎追加一人費用

上記メニューより好きな鍋のコースをお選びください。  
Please choose one hot pot course from above. 以上主餐任選其一

下記メニューはコース料理にお付き致します  
Below are the side dishes included in the course. 以下 餐點皆包含在套餐內

■ サラダ Salad 沙拉	■ 刺身 Plate of Assorted Sashimi 生魚片	■ かにめし Crab Bowl 蟹肉(熟)飯
■ ジャガバターと塩辛 Steamed Potato with Butter Salted Squid Guts 奶油馬鈴薯 醃漬烏賊	■ ほたてしゅうまい Scallop and Meat Dumpling 扇貝燒賣	■ デザート Dessert 甜點

カネマル

# ココロコース

Course Menus  
套餐

ちゃんちゃん焼き + 料理7品

郷土料理のちゃんちゃん焼きを囲む、  
人気のコースです。

北海道郷土料理



**鮭のちゃんちゃん焼き** 2人前 ¥10,600~  
Salmon Chanchan-Yaki Course 2 persons portion~  
鮭魚鱈鱈燒套餐 2人份起~



**ジンギスカンのちゃんちゃん焼き** 2人前 ¥10,800~  
Lamb Chanchan-Yaki Course 2 persons portion~  
羊肉鱈鱈燒套餐 2人份起~

北海道



**豚のちゃんちゃん焼き** 2人前 ¥10,600~  
Pork Chanchan-Yaki Course 2 persons portion~  
猪肉鱈鱈燒套餐 2人份起~

北海道産



**牛ロースちゃんちゃん焼き** 2人前 ¥12,100~  
Beef Chanchan-Yaki Course 2 persons portion~  
牛肉鱈鱈燒套餐 2人份起~

北海道



**十勝和牛ちゃんちゃん焼きコース** 2人前 ¥18,500~  
Tokachi Wagyu Chanchan Yaki 2 persons portion~  
十勝和牛鱈鱈燒套餐 2人份起~

上記メニューより好きなちゃんちゃん焼きコースをお選びください。  
Please choose one Teppanyaki course from above. 以上主餐任選其一

下記メニューはコース料理にお付き致します  
Below are the side dishes included in the course. 以下 餐點皆包含在套餐內

■ サラダ Salad 沙拉	■ 刺身 Plate of Assorted Sashimi 生魚片	■ 鮭のあら汁 Salmon Miso Soup 鮭魚味噌湯
■ ジャガバターと塩辛 Steamed Potato with Butter Salted Squid Guts 奶油馬鈴薯 醃漬烏賊	■ ほたてしゅうまい Scallop and Meat Dumpling 扇貝燒賣	■ デザート Dessert 甜點
■ かにめし Crab Bowl 蟹肉(熟)飯	■ ほたてしゅうまい Scallop and Meat Dumpling 扇貝燒賣	■ かにめし Crab Bowl 蟹肉(熟)飯