

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
¥1,380



北海道
[北海道産]
牛ロースステーキ
Beef Steak (Full Size)
牛排
200g ¥5,580



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
氷下魚(こまい)焼き ¥780
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



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 ¥360
Green Soybean 毛豆

北海道
ライス Rice 米飯 ¥250
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



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 ¥6,100

◎追加は[一人前] ¥3050 です
3050yen for each additional serving
每追加一人份 3050 円

■ご一緒にいかがですか?
ライス Rice 米飯
¥250



北海道
[北海道産] 牛ロースちゃんちゃん焼き
Beef Chanchan-Yaki (Serves 2)
牛肉鑊鑊焼(2人份)
2人前 ¥5,100



北海道
[北海道産] 豚のちゃんちゃん焼き
Pork Chanchan-Yaki (Serves 2)
猪肉鑊鑊焼(2人份)
2人前 ¥4,100



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 ¥1,000
Salty Grilled Sakhalin Surf Clam
鹽烤北寄貝

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)

¥5,800

おすすめ
の
一品

写真はイメージです



たこ刺 ¥790
Octopus Sashimi 章鱼刺身



いか刺 ¥990
Squid Sashimi 魷魚刺身



しめさば刺 ¥790
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 ¥900
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

¥1,380



サーモン刺 ¥890
Salmon Sashimi 鮭魚刺身



おすすめ
の
一品 本まぐろ刺 ¥1,200
Bluefin Tuna Sashimi 黑鮪魚刺身



甘えび刺 ¥1,000
Sweet Shrimp Sashimi 甜蝦刺身



北海道

おすすめ
の
一品

活ホッキ貝刺 ¥1,000

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 ¥250
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 ¥6,100

◎追加は [-1人前] ¥3050 です
3050yen for each additional serving
每追加一人份 3050 円



水炊き

2人前 ¥4,100

Mizutaki Chicken Hot Pot (Serves 2)
水炊き鶏肉鍋

◎追加は [-1人前] ¥2050 です
2050yen for each additional serving
每追加一人份 2050 円



海鮮塩寄せ鍋

2人前 ¥4,600

Seafood Hot Pot (Salt Base, Serves 2)
綜合海鮮鍋 (2人份)

◎追加は [-1人前] ¥2300 です
2300yen for each additional serving
每追加一人份 2300 円



塩豚鍋

2人前 ¥4,100

Pork Hot Pot (Salt Base, Serves 2) 鹽味猪肉鍋 (2人份)

◎追加は [-1人前] ¥2050 です
2050yen for each additional serving 每追加一人份 2050 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 ¥4,100

◎追加は [-1人前] ¥2050 です
2050yen for each additional serving
每追加一人份 2050 円

追加野菜 ¥900
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 ¥360
[・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 ¥300
Additional Udon 追加烏龍麵

メのラーメン 1人前 ¥350
Additional Ramen 追加拉麵

カネマル
可ちゃん焼き

Chanchan
Yaki
鏽鏽焼



北海道郷土料理

鮭のちゃんちゃん焼き

Salmon Chanchan-Yaki (Serves 2)
鮭魚鏽鏽焼 (2人份)

2人前 ¥4,100

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)
羊肉鏽鏽焼 (2人份)

2人前 ¥4,100



[北海道産] 豚のちゃんちゃん焼き

Pork Chanchan-Yaki (Serves 2)
猪肉鏽鏽焼 (2人份)

2人前 ¥4,100



[北海道産] 牛ロースちゃんちゃん焼き

Beef Chanchan-Yaki (Serves 2)
牛肉鏽鏽焼 (2人份)

2人前 ¥5,100

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 ¥5,580



【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 ¥3,540



写真はイメージです



北海道産山わさび
Horseradish 山芥末

¥300



ライス Rice 米飯

当店のお米は道産米を使用しております

¥250

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
Salad
沙拉



海鮮サラダ

Seafood Salad
海鮮沙拉

¥1,410

おすすめ
の
一品



シーザーサラダ ¥900

Caesar Salad 凱撒沙拉



豆腐サラダ ¥840

Tofu Salad 豆腐沙拉



オニオンサラダ

Onion Salad
洋葱沙拉

¥580



大根サラダ ¥790

Radish Salad 蘿蔔沙拉



温

野菜の

せいろ蒸し ¥480

Steamed Vegetables 蔬菜蒸籠

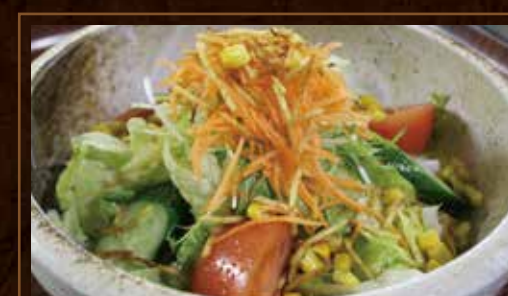


おすすめ
の
一品

ラーメンサラダ ¥1,000

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

Vegetables Salad
(Japanese Style Sauce OR Sesame Sauce)
野菜沙拉(和风醬 or 芝麻醬)

¥790

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めの旬の魚介を盛り合わせています。

おすすめの一品

海鮮丼 ¥3,380

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 ¥3,000

Salmon Roe Rice Bowl 鮭魚卵丼

いくら丼(茶碗) ¥1,800

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 ¥310 Salmon Miso Soup 鮭魚味噌湯



Half & Half
いくらサーモン丼 ¥2,500
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 ¥2,700

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 ¥2,000
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 ¥2,600

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

かに雑炊 ¥900
Rice Porridge with Crab 蟹肉雑炊



おすすめの一品



お茶漬(梅)
Rice with Broth (Plum) 茶泡飯(梅子)

お茶漬(鮭 OR 梅)
Rice with Broth (Salmon)
Rice with Broth (Plum)
茶泡飯(鮭魚)
茶泡飯(梅子) 各¥590

おにぎり(鮭 or 梅)
Rice Ball (Salmon)
Rice Ball (Plum)
御飯糰(鮭魚)・御飯糰(梅子) 各¥280



おすすめの一品
本まぐろ鉄火丼 ¥2,700

Bluefin Tuna Sashimi Rice Bowl 黒鯖魚丼

●味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯



■ライス Rice 米飯 ¥250

●当店のお米は道産米を使用しております



鮭のあら汁 ¥310
Salmon Miso Soup 鮭魚味噌湯

味噌汁 ¥150
Miso Soup 味噌湯

北海道 十勝地方の郷土料理



おすすめの一品
豚丼 ¥1,480

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
の
一品**
エビ塩焼き 3本
Salty Grilled Red Shrimp
鹽烤紅蝦
¥1,200



ホッキ貝焼き ¥1,000
Salty Grilled Sakhalin Surf Clam 鹽烤北寄貝



鮭ハラス焼き ¥790
Salty Grilled Salmon Belly 鹽烤鮭魚肚



焼きニシン ¥680
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
の
一品**
真ほっけ焼き ¥1,380
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
¥980



豚焼 ¥1,300
Pan-Fry Pork 豬肉燒



**おすすめ
の
一品**
北海道郷土料理
後藤商店秘伝!!
ラムジンギスカン 90g ¥980
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
¥780
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
¥1,070
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 ¥590
Deep-Fried Onion Rings 炸洋葱圈



かに出汁巻き玉子
Japanese-Style Rolled
Omelet with Crab
蟹肉玉子焼 ¥980



ホタテしゅうまい ¥800
Fish Meat Dumpling with Scallop 扇貝燒賣



出し巻き玉子 ¥580
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 ¥490
Deep-Fried Chicken Gistle 炸雞軟骨



とりかわ唐揚げ ¥560
Deep-Fried Chicken Skin 炸雞皮



イカゲン揚げ ¥690
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 ¥360
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 ¥900**
Whelk with Garlic Butter
蒜味奶油炒海螺



豆腐と山わさび ¥410
Tofu with Horseradish 山芥末涼拌豆腐



コーンバター ¥390
Corn with Butter 奶油玉米粒



ソーセージ盛合せ ¥1,100
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

1 いか塩辛 ¥400

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
新得田舎蕎麥麵
新得烏龍麵



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)

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)

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

1 かけそば



3 かけうどん

4 ざるうどん

■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、烏龍麵の煮煮時間会比较久一點

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。

Course Menus



北海道郷土料理
石狩鍋
Ishikari Hot Pot Course
石狩鍋套餐

2人前 ¥8,200~
2 persons portion ~ 2人份起~

1名様追加ごと + ¥4100
one person fee ¥4100
每追加一人費用 ¥4100



海鮮塩寄せ鍋
Seafood Hot Pot Course
綜合海鮮鍋套餐

2人前 ¥8,800~
2 persons portion ~ 2人份起~

1名様追加ごと + ¥4400
one person fee ¥4400
每追加一人費用 ¥4400



北海道
塩豚鍋
Pork Hot Pot Course
鹽味豬肉鍋套餐

2人前 ¥8,200~
2 persons portion ~ 2人份起~

1名様追加ごと + ¥4100
one person fee ¥4100
每追加一人費用 ¥4100



北海道産 牛鍋
Beef Hot Pot Course
醬油牛肉鍋套餐

2人前 ¥9,800~
2 persons portion ~ 2人份起~

1名様追加ごと + ¥4900
one person fee ¥4900
每追加一人費用 ¥4900

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

■じゃがバターと塩辛
Steamed Potato with Butter Salted Squid Guts
奶油馬鈴薯 醃漬烏賊

■刺身
Plate of Assorted Sashimi
生魚片

■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

■デザート
Dessert
甜點

Course Menus

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
Salmon Chanchan-Yaki Course
鮭魚鱈鱈燒套餐

2人前 ¥8,200~
2 persons portion ~ 2人份起~



ジンギスカンのちゃんちゃん焼き
Lamb Chanchan-Yaki Course
羊肉鱈鱈燒套餐

2人前 ¥8,800~
2 persons portion ~ 2人份起~



豚のちゃんちゃん焼き
Pork Chanchan-Yaki Course
豬肉鱈鱈燒套餐

2人前 ¥8,200~
2 persons portion ~ 2人份起~



北海道産 牛ロースちゃんちゃん焼き
Beef Chanchan-Yaki Course
牛肉鱈鱈燒套餐

2人前 ¥9,800~
2 persons portion ~ 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

■じゃがバターと塩辛
Steamed Potato with Butter
Salted Squid Guts
奶油馬鈴薯 醃漬烏賊

■刺身
Plate of Assorted Sashimi
生魚片

■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

■鮭のあら汁
Salmon Miso Soup
鮭魚味噌湯

■デザート
Dessert
甜點