

カネマル  
北海道産食材

From Hokkaido Menu



北海道産  
真ほっけ焼き  
Grilled Atka Mackerel  
烤花鱒魚一夜干  
¥1,480



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  
北海道産  
ザンギ(鶏の唐揚げ)  
Hokkaido-Style Deep-Fried Chicken  
北海道炸鸡  
¥750



北海道産  
氷下魚(こまい)焼き  
Grilled Saffron Cod 烤冰下魚  
¥860



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



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

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

■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 ¥6,500



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 ¥4,800



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



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

■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

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。

カネマル  
可ちゃん焼き  
Chanchan Yaki  
鏽鏽燒



北海道郷土料理

**鮭のちゃんちゃん焼き**  
Salmon Chanchan-Yaki (Serves 2)  
鮭魚鏽鏽燒 (2人份)

2人前 ¥4,800



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)  
豬肉鏽鏽燒 (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  
十勝和牛鏽鏽燒

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)  
牛肉鏽鏽燒 (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  
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

¥300

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

Steamed Vegetables 蔬菜蒸籠

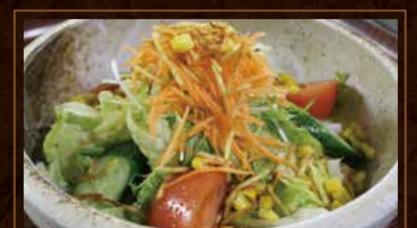
¥680



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

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

¥820

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 ¥3,880

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



Half & Half

いくら本まぐろ鉄火丼 ¥2,900

Salmon Roe and Bluefin Tuna Sashimi Rice Bowl 鮭魚卵黒鮫魚刺身丼

●味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯



Half & Half

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

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 鮭魚卵黒鮫魚刺身丼

●味噌汁付き with Miso Soup 附一碗味噌湯



Half & Half

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 鮭魚黒鮫魚丼

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 黒鮫魚丼

●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)



お茶漬け(梅) 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  
の  
一品  
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。

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。

おすすめ  
の  
一品

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



北海道郷土料理  
おすすめ  
の  
一品  
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  
**揚げもん・逸品**

Fried Food &  
 Excellent Dish  
 炸物 & 逸品料理



**おすすめ**  
 [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  
**揚げもん・逸品**

Fried Food &  
 Excellent Dish  
 炸物 & 逸品料理



**おすすめ**  
**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

**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



**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



**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

みんなであたためたい鍋を囲む、  
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 每追加一人費用



**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 每追加一人費用

北海道



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

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

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 每追加一人費用

北海道



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

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

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 每追加一人費用

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(熱)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**  
Salmon Chanchan-Yaki Course  
鮭魚鱈鱈燒套餐

2人前 ¥10,600~  
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 ¥10,800~  
2 persons portion~ 2人份起~

北海道



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

2人前 ¥10,600~  
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 ¥12,100~  
2 persons portion~ 2人份起~

北海道



**十勝和牛ちゃんちゃん焼きコース**  
Tokachi Wagyu Chanchan Yaki  
十勝和牛鱈鱈燒套餐

2人前 ¥18,500~  
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	■ 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(熱)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(熱)飯