

**店主のお薦め** (各2合デカント入り)

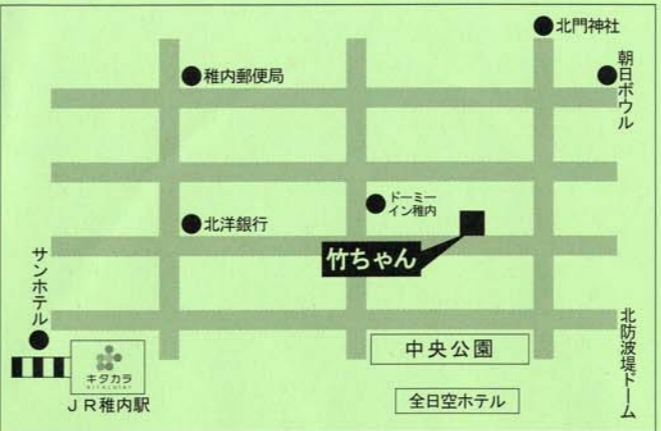
- 久保田・百寿 (新潟・本醸造) ..... 九四五円
- 久保田・千寿 (新潟・特別本醸造) ..... 一、〇五〇円
- 八海山 (新潟・本醸造) ..... 一、〇五〇円
- 新政 (秋田・純米) ..... 一、〇五〇円
- 緑川 (新潟・本醸造) ..... 一、〇五〇円
- 久保田・萬寿純米大吟醸 (新潟・純米) ..... 一、六二五円

**ワイン**

グラスワイン

- 十 勝 (赤・白/辛口) ..... 六三〇円
- 富良野 (赤・白/中口) ..... 六三〇円
- 道産ワイン (ラルボトル)
- 十 勝 (赤・白/辛口) ..... 二、五二〇円
- 富良野 (赤・白/中口) ..... 二、五二〇円

※アルコール飲料には、お通し四二〇円を添えさせていただきます。



**ソフトドリンク**

- オレンジジュース ..... 三二五円
- ココ・コーラ ..... 三二五円
- サイダー ..... 三二五円
- ウーロン茶 ..... 三二五円

**キープボトル**

- サントリー・角瓶 ..... 二、六二五円



北の味心  
**竹ちゃん**

▲各種ご宴会・ご会合も承っております。  
▲出前注文・仕出し料理もお気軽にご注文ください。  
▲新鮮な素材を使用するため、季節により多少内容が異なる場合もございますのでご了承ください。

〒〇九七-〇〇三三 北海道稚内市中央三丁目八-七  
TEL 〇一六二-二二一七-三〇  
FAX 〇一六二-二二一六-四五  
営業時間/午前十一時〜午後十一時  
不定休  
駐車場あります



北緯四十五度の味を丸かじり  
寿司と郷土料理

北の味心  
**竹ちゃん**

- ビール**
- サッポロ北海道限定クラシック樽生 ..... (小ジョッキ) 四二〇円 (中ジョッキ) 五二五円
  - サッポロ生ビール ..... (黒ラベル・500ml) 六三〇円
  - ウイスキー**
  - サントリー角 ..... 五二五円
- 焼酎**
- 酎 (レモン・うめ・ゆず・ライム・カルピス・ウーロン) ..... 四二〇円
  - 鏡 月 ..... (グラス) 四二〇円
  - 角ハイボール ..... (ボトル) 一、八九〇円
  - 礼文こんぶ島焼酎 ..... (グラス) 四二〇円
  - 白岳・しろ (純米焼酎) ..... (ボトル) 二、五二〇円

- 鍛高譚 (しそ焼酎) ..... (グラス) 五二五円
- 黒霧 島 (芋焼酎) ..... (ボトル) 二、五二〇円
- 黒霧 島 (芋焼酎) ..... (グラス) 五二五円
- 黒霧 島 (芋焼酎) ..... (ボトル) 二、五二〇円
- 日本酒**
- 銚子 ..... (小) 三二五円 (大) 五二五円
- 男山・最北航路 (特別純米・生貯蔵 300ml) ..... 九四五円
- 北の誉・純米生酒 (300ml) ..... 八四〇円
- お薦め道産酒** (各2合デカント入り)
- 国稀 (増毛・特別純米) ..... 一、〇五〇円
- 国稀・鬼ころし (増毛・本醸造) 辛口 ..... 八四〇円
- 大雪乃蔵 (旭川・純米) ..... 一、〇五〇円
- 福司 (釧路・本醸造) 辛口 ..... 八四〇円
- 北の勝 (根室・本醸造) ..... 八四〇円

**お刺身**

いか刺	六三〇円
鯖(しめさば)	六三〇円
サーモン刺	七三〇円
たこ刺	六三〇円
帆立刺	六三〇円
甘えび刺	七三五円
いかそうめん	七八八円
活北寄貝刺	九四五円
活つば貝刺	一、〇五〇円
ほたん海老刺	一、〇五〇円
本 鯖 刺	九四五円
生うに刺	一、四七〇円
活タラバカニ刺	二、一五〇円
本日の白身刺	八四〇円
刺身盛合せ(二名様用・五品)	一、四七〇円
地物刺身盛合せ(二名様用・七品)	一、八九〇円

**酒肴**

いか塩辛	三一五円
ほたるいか沖漬け	四二〇円
ホヤと海鼠腸の塩辛	六三〇円
枝 豆	三一五円
冷 奴	三一五円
たらばかに内子	六三〇円
たらばかに外子	六三〇円
いくら小鉢	七三五円

**酢のもの**

もずく酢	四二〇円
なまこ酢	五二五円
かに酢	七三五円

**サラダ**

手作りポテトサラダ	四二〇円
大根サラダ	五二五円
海藻サラダ	五二五円
ぱりぱりジャガイモサラダ	五二五円

**焼き物**

子持ちししゃも	五二五円
いかごろ焼	六三〇円
銀タラの西京焼き	七三五円
帆立の塩焼	八四〇円
利尻産ホッケ開き	八四〇円
宗八鰯(そうはちかれい)	七三五円
つぼだい	一、二六〇円
八角軍艦焼	一、〇五〇円
北寄貝塩焼	九四五円
さんき一夜干し(半身)	一、八九〇円
焼きたらばかに	二、一五〇円
宗合黒牛の網焼き(180g)	一、五二〇円
ほたん海老塩焼	一、〇五〇円
なす 焼	五二五円
うなぎかば焼	二、一五〇円

**揚げ物**

ポテトフライ	四二〇円
鳥からあげ	六三〇円
甘海老唐揚げ	六三〇円
生たこの唐揚げ	七三五円
八角の唐揚げ	一、〇五〇円
天ぶらの盛合せ	一、〇五〇円
ポテトもち(カマンベールチーズ入り)	四二〇円

**焼とり**

とり精(二本)	三二五円
とり皮(二本)	三一五円
豚 精(二本)	三七八円
アスパラベーコン(二本)	二七八円
特製つくね(二本)	四二〇円
串盛合せ(右記各一本)	七三五円

**一品料理**

焼きたてだし巻き玉子	五二五円
揚げ出し豆腐	五二五円
山 か け	七三五円
特製豚角煮	六三〇円
海老しゅうまい	五二五円
漬物盛り合せ	五二五円
ソーセージ盛合せ	八四〇円
ホッケメンチカツ	六二〇円

**か に**

活たらばかに刺	三、一五〇円
焼きたらばかに	三、一五〇円
活毛がに茹で立て(600g位)	一、五二〇円
活ずわいかに茹で立て	一、五二〇円

**にぎり寿司**

極上にぎり寿し(十一カン)	一、九四〇円
特上にぎり寿し(九カン)	一、一〇〇円
上にぎり寿し(七カン・海苔巻き三ヶ)	一、四七〇円

**お好みにぎり寿司**

(季節により入荷しないときもありません。)

いか・たこ・とびっこ・たまご	各一五八円
帆立・はまち	各二一〇円
本鮪・甘海老・サーモン・メダカ	各二六三円
かずのこ・北寄貝・いくら・ひらめ	各二一五円
かに・つぶ貝・しゃこ・穴子	各二六八円
うに・ほたん海老・中ころ	各五二五円

**巻 も の**

海鮮生太巻	二、一〇〇円
鉄火巻・いくら巻・すじこ巻	各一、二六〇円
葱とろ巻	一、八九〇円
たまご巻・かつば巻・新巻	各六三〇円
納豆巻・ごぼう巻・梅紫蘇巻	各六三〇円

**お食事**

かば焼定食	三、一五〇円
う な 重	三、一五〇円
たこしゃぶ鍋御膳	二、六二五円
しおさい御膳	三、一五〇円
焼魚定食	一、二六〇円
刺身定食	一、六八〇円
地物刺身定食	二、二〇五円
フライ定食	一、六八〇円
天ぶら定食	一、二六〇円
天 井	九四五円
海老天井	一、三六五円
ずわいかに天井	一、四七〇円

**ちらし・丼もの**

特上ちらし	二、一〇〇円
上生ちらし	一、四七〇円
かに 丼	一、八九〇円
う に 丼	二、一五〇円
いくら丼	一、九九五円
うにいくら丼	一、六二五円
鉄火 丼	一、四七〇円
かにの押し寿し	一、四七〇円
さばの押し寿し	一、四七〇円
手巻き寿司	一、四七〇円
とびっこ・新巻・納豆・ごぼう・かつば・玉子	各二一〇円

**鍋 も の**

たこしゃぶ鍋 (1人前より承ります).....	1,575円
かにしゃぶ鍋 (1人前より承ります).....	2,100円
石狩鍋 (10月~11月、2人前より承ります).....	1,575円
鱈ちり鍋 (11月~2月、2人前より承ります).....	1,575円
あんこう鍋 (10月~3月、2人前より、3日前の予約で)...	2,100円
竹ちゃん寄せ鍋 (2人前より承ります).....	2,100円

※にぎり寿し・手巻き寿しは、おひとつかから注文頂けます。