

八洲のまぐろざんまい
清水直送

居酒屋 小樽港
北洋丸

東京食肉市場直送
極 黒毛和牛

極上食材の饗宴



この料理は和牛の乾牛を使っています。
乾牛の脂は去勢牛や雄牛とは違い、
脂の溶ける温度（融点）が低く、
脂が人の指・包丁の温度でしっとりと溶け出します。
融点が低い為、食べたとき、いやなしつこさが無く、
常温で肉と馴染み、深く風味豊かな肉の旨さが出ます。
全て、A4ランク以上の乾牛となります。

こだわりの鮪
旬、エサ、漁場、漁法にこだわった
八洲の天然鮪をこの機会にぜひ
ご賞味ください。

各種宴会

令和制定記念特典

事前予約にて
無料送迎
致します

ご来店のお客様全員に
シャレーゼお菓子のお土産

16:00~17:00
お疲れ様でした
TIME

ハンドルキーパー・飲めない方には
ノンアルコールビール
お一人様1本 サービス

ツカサマ
2杯目から
生中 230円

4名様以上のご利用で
樽出し「グラス生ワイン」
お一人様1杯サービス

※1杯目が飲み終わってからのご注文になります。
【お客様へ】
・全ての料金には消費税が含まれております
・運転される方へのアルコール販売は致していません



料理は一例です。
お気軽にご相談ください。

営業時間:17:00~22:00 (ラストオーダー21:00) ご予約・お問い合わせ:0267-91-1122