

その日届いた最高の旬素材と料理人の腕で生み出す、
からだに優しい美味しさは、まさしく「北の〇」

9月

旬

令和6年9月12日(木)▶9月30日(月)

北〇(きたまる) ココノススキノ店

■道内 太平洋沿岸より

秋 鮭

オホーツク海などを数年回遊した後、
産卵の時期である秋に日本の川へ戻って
くる鮭の事。沖で獲れた鮭は脂が
程良くあり、やさしい味わいです。

●秋鮭と舞茸の揚げだし

九八〇 (税込み一〇七八)

●秋鮭ときのこの

ホイル焼き

一、一〇〇 (税込み一二一〇)

■道内 太平洋沿岸より

戻り 鰹

餌を求めて北上したかつおは水温が
低下してくるため暖かい海域を求めて
南下を始めます。この際に水揚げされる
かつおが「戻り鰹」です。太平洋の餌を
たっぷり食べた後で脂肪がのりきった
濃厚な味わいです。

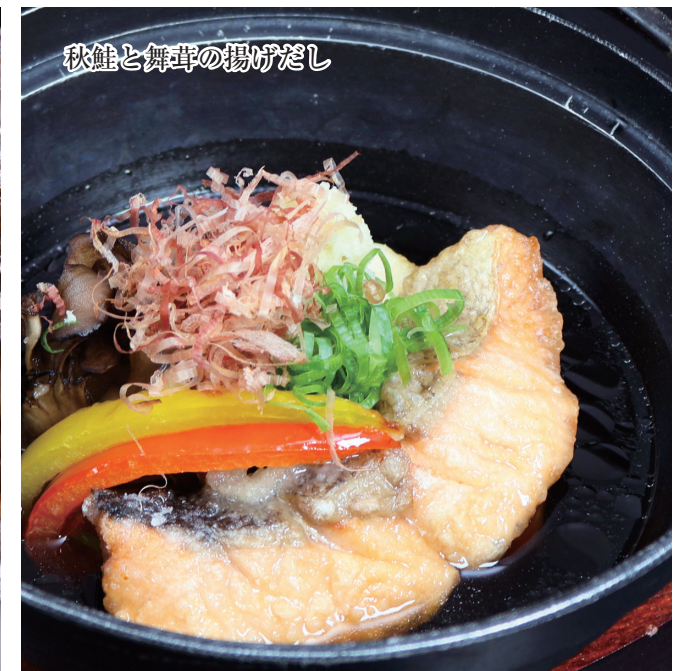
●戻りかつおのユツケ

七八〇 (税込み八五八)

●戻りかつおのたたき

和風カルパッチョ

八八〇 (税込み九六八)



刺身

- 〆鯖刺し 九三〇(税込一〇二三)
- たこ刺し 七八〇(税込八五八)
- サーモン刺し 九〇〇(税込九九〇)
- 帆立貝刺し 一、〇八〇(税込一、一八八)
- 本鮪刺し 一、三八〇(税込一、五一八)
- 本日の刺身五種盛り
 - 二名様用 一、五八〇(税込一、七三八)
 - 三名様用 二、四八〇(税込二、七二八)



おつまみ

- 牛もつポン酢 四八〇(税込五二八)
- たたき胡瓜 四八〇(税込五二八)
- 山盛り香味野菜の冷奴 五三〇(税込五八三)
- 北あかりと
いぶりがっこの
おつまみサラダ 六八〇(税込七四八)



おすすめ

- 漬物盛合せ(三種) 五三〇(税込五八三)



炙り焼き

おすすめ

- 鳳がきの焼きがき
 - そのまま ●カクテルソース
 - 香味おろし ●ガーリックバター
 一個 七三〇(税込八〇三)
- ほっけ開き
 - 半身 一、一〇〇(税込一二一〇)
 - 一枚 二、〇〇〇(税込二、一〇〇)



おすすめ

- 道産鶏もも肉の炙り焼き 七〇〇(税込七七〇)
- 十勝マスターホエー豚の炙り焼き 九三〇(税込一〇二三)
- 牛ハツの炙り焼き 九三〇(税込一〇二三)



一品

焼きたて出し巻き玉子

六五〇(税込七一五)

炙りたこと香味野菜の

カクテルソース掛け

六八〇(税込七四八)

おすすめ

牛もつ煮

七〇〇(税込七七〇)

牛ハツとシマ腸の

ねぎ塩鉄板焼き

七八〇(税込八五八)



牛ハツとシマ腸のねぎ塩鉄板焼き

インカのめざめの

ポテトフライ

●そのまま ●バター醤油 ●チーズ掛け

七三〇(税込八〇三)

たれザンギ

八三〇(税込九一三)

おすすめ

花咲がにの

甲羅焼きグラタン

一、八八〇(税込二〇六八)



インカのめざめのポテトフライ
(チーズ掛け)



花咲がにの甲羅焼きグラタン



たれザンギ

小鍋



北海道【極】海鮮小鍋

北海道【極】海鮮小鍋

一、八八〇(税込二〇六八)

牛もつとキムチの

スタミナ小鍋

一、三八〇(税込一五一八)

道産牛と大根の

ハリハリ小鍋

一、九八〇(税込二一七八)



牛もつとキムチのスタミナ小鍋



道産牛と大根のハリハリ小鍋

サラダ

おすすめ

根菜バーニャ・カウダ

七五〇(税込八二五)

じゃこと大根の

ハリハリサラダ

八八〇(税込九六八)



根菜バーニャ・カウダ



じゃこと大根のハリハリサラダ

食事

海鮮やきそば

九八〇(税込一〇七八)

胡麻だれ ざるラーメン

八〇〇(税込八八〇)

おすすめ
本日の海鮮丼

一、三三八〇(税込一五一八)



海鮮やきそば



胡麻だれ ざるラーメン

おすすめ
筋子おにぎり

一個 四八〇(税込五二八)

たらこおにぎり

一個 四八〇(税込五二八)

鮭マヨおにぎり

一個 四八〇(税込五二八)



鮭マヨおにぎり



筋子おにぎり

甘味

黒ごまソフトと

わらび餅の和風パフエ

ハーフ 八八〇(税込九六八)

レギュラー 一、四八〇(税込一六二八)

北海道バニラソフトと

焼き団子の黒蜜パフエ

八八〇(税込九六八)

おすすめ
道産あずきと

宇治抹茶ソフトのパフエ

八八〇(税込九六八)

マスカルポーネ生クリームと

ミルクプリンタルト

九八〇(税込一〇七八)

北海道レアチーズソフトと

牛乳パンのハニートースト

一、三五〇(税込一四八五)



道産あずきと
宇治抹茶ソフトのパフエ



北海道バニラソフトと
焼き団子の黒蜜パフエ



黒ごまソフトとわらび餅の
和風パフエ



北海道レアチーズソフトと
牛乳パンのハニートースト



マスカルポーネ生クリームと
ミルクプリンタルト

北海道の旬と旨い酒



KITAMARU



<https://kitamaru.jp>

北海道の旬と旨い酒



KITAMARU

北〇(きたまる)ココノススキノ店

〒064-0804

札幌市中央区南4条西4丁目1-1 ココノススキノ1階
(国道36号線側1階路面店)

営業時間／昼:11:00～17:00／夜:17:00～23:00(Lo.22:00)

年中無休 ※施設の営業による

TEL 011・213・0272／FAX 011・213・0273



北〇(きたまる)札幌本店

〒060-0063

札幌市中央区南3条西4丁目7-1(都通り南向き二階建て一軒家)

営業時間／17:00～23:30(Lo.22:30)

年中無休【年末年始のみ休業】

TEL 011・215・0102／FAX 011・215・0304



@1996 CONSADOLE



HK-Rグループ 北〇札幌本店は
北海道コンサドーレ札幌の
クラブパートナーです。

お会計の際、お通し450円(税込み495円)を加算させていただきます。