

～蝦夷風花 名物～

★エゾシカの炙り 自家製ソース

¥ 1300



中標津町狩人の匠さんの安心で安全なエゾシカ肉を炙りにしました！！
蝦夷風花にご来店の際は、是非お召し上がり頂きたい磯村料理長お勧めの逸品です。

豚肉や牛肉に比べカロリーが3分の1、タンパク質や鉄分が豊富で、
低脂肪、低下カロリー、低コレステロール。
美容と健康に最適なエゾシカ料理をご堪能ください。

★野付産ホタテひもと
季節野菜の大判かき揚げ

げ

揚げたてでサクサクな食感が魅力！
どのお酒にもぴったりです。



★中札内産くんせい焼き枝豆 ¥ 600

燻製の香りが最高な枝豆です！
お酒が飲まさる逸品です♪



★マークのついているメニューは**ハーフサイズ**もご用意いたしております。

～ 本日の惣菜 ～

新鮮な素材を生かした料理はどれも当店自慢!
ぜひご賞味いただきたい逸品の数々をご用意致しました。

- **蝦夷風花特製お惣菜(1人前～)** ￥1200～
当店自慢の手作りおばんざい。詳しくはスタッフにお尋ねください。
- 網走産やまとしじみ醤油漬 ￥650
- 札幌産椎茸とコンニャクのピリ辛煮 ￥650
- 愛別産きくらげの山わさび和え ￥650
- 江別産ズッキーニとスグリメロンのナムル ￥650

～お刺身～

- 積丹産ヒラメ ￥700
- 日高産つぶ ￥650
- 岩内産いなだ ￥650
- 島牧産たこ ￥650
- 湧別産ホタテ ￥600

～豆腐・玉子料理～

- **魚介たっぷり 北海揚げ出し豆富** ￥900



創業大正14年の老舗の！

畔田さんの味わい深い豆富も揚げるとまた美味です。

しっかりとした豆の味をお楽しみください。

- **こだわり有精卵 本日の出し巻き玉子** ￥900

手間ひまかけた優しい味わいのだし巻き玉子です。冷めても美味しい逸品です。

～ 魚・肉料理 ～

- 厚岸産磯つぶ潮煮 ¥ 650
- 石狩産しゃこの天ぷら(1本) ¥ 450
- 日高産サクラマス昆布メとわらびのなめろう ¥ 800
- 羅臼産鮭とろユッケ サラダ添え ¥ 800
- 本日の厳選一夜干し ¥ 800～



北海道ならではの魚を一夜干しにしました。
魚の旨みが引き立つ逸品。
内容はスタッフへお尋ねください。

- ルスツ産 特製豚の角煮 ¥ 1200
- 勇払産 桜姫鶏の麴漬けザンギ ¥ 900



鶏独特の臭いが抑えられた美味しいコクたっぷりの
田舎鶏をむかわ町小坂農園さんの塩麴に漬け、旨みをと
じ込めジューシーに揚げました!!

- しほろ牛の石焼きステーキ ¥ 1700



ライブ感&しずる感満載♪
北海道でしか楽しめない味をお楽しみください。

～ 野菜料理 ～

- 季節野菜の色彩サラダ ￥900
- 栗沢産大和芋と納豆ふわふわ揚げ ￥700
- 美唄産内山農園茹でたてアスパラ ￥900
- 新篠津産芝木農園アスパラと道産貝のバター醤油焼 ￥1100
- 北海道産野菜天ぷら盛り合わせ ￥800
- じゃがいものニョッキ 醤油バターソース ￥700



北海道の濃厚な牛乳を使いバターもすべて手作りで。
素材の味を堪能してください。

～ 酒の肴 ～

- 道産にしんの切り込み ￥650
- 北海道産筋子のおろし添え ￥650
- 自家製さつま揚げ ￥600
- 黒松内産トワヴェールのクリームチーズの三升漬け添え ￥650
- 函館産 イカ沖漬け ￥650
- 料理長おまかせ酒肴3点盛 ￥800

- 季節野菜のお漬物 ￥800



- 網走産鮭とば ￥600



～ ㄨの麵・ご飯 ㄨ

- 前浜産タラコチャーハン ¥ 750
- 道産冷やしたぬきそば ¥ 650
- 新冠産黒豚ひき肉のカレーライス ¥ 650
- 焼きうにぎり茶漬け ¥ 700



濃厚なうにを贅沢にお茶漬けにしました。
ㄨにいかがですか？

- あっさり豚骨出汁の特製うどん ¥ 700



当別産の豚肉のエキスがたまりません。
心も体も温まります。

道産食材の大判かき揚げハーフをトッピングするとさらに美味です！

～ 蝦夷風花オリジナル 甘味 ㄨ

- 北海道バニラアイスパフェ仕立て ¥ 600
- 道産南瓜ジェラート ¥ 600
- 北海道産クリームチーズの濃厚アイスクリーム
ハスカップと麴のソース ¥ 600



いろいろな味を楽しめる逸品です。
お酒との相性もよく、蝦夷風花でしか
体験できないマリージュをお楽しみください♪