

珍味 Dish of delicacies

Squid delicacy three
烏賊珍味三点盛 800円

salmon and salmon roe yukhoe
サーモンいくらユッケ 600円

Chinese yam pickled soy sauce
-horseradish taste-
長いもやまわさび 400円

おすすめ!!



サーモンいくらユッケ



烏賊珍味三点盛

 実乃里 & カフェ
minori & cafe

There is a cover charge of ¥300 per guest.
お席代としてお一人様300円頂戴致します。

サラダ Salad

Caesar salad with fried soba
揚げ蕎麦シーザーサラダ
※揚げ蕎麦無しも可。
※Only caesar salad available. 650円

Drool chicken with green onion sauce
よだれ鶏 葱ダレ サラダ仕立 500円

Octopus carpaccio -salad style-
蛸カルパッチョ サラダ仕立 850円

Salomon carpaccio -salad style-
サーモンカルパッチョ
サラダ仕立 780円

おすすめ!!



蛸カルパッチョ サラダ仕立



よだれ鶏 葱ダレ

おつまみ Side dish

Lamb stewed red wine
ラム肉赤ワイン煮込み 1,200円

Simmered beef tendons
牛すじ煮込み大根煮 700円

Steamed clams with sake
道産浅利酒蒸し 1,000円

Seafood Ajillo
具沢山海鮮アヒージョ 1,200円

Japanese omelette in kujo green onion
九条葱入りだし巻き玉子 600円

Japanese omelette in spicy fish eggs
明太出汁巻き玉子 800円

Edamame
塩ゆで枝豆 400円

Deep-fried tofu with simple dashi-based sauce
揚げ出汁豆腐 薬味がけ 500円

boiled dumpling a little hot green onion sauce
ピリ辛葱ダレ水餃子 450円



具沢山海鮮アヒージョ

おすすめ!!



ピリ辛葱ダレ水餃子

天麩羅 Tempura

Shrimp and vegetable assorted tempura
海老と野菜の天ぷら盛り合わせ
1,200円

Assorted 3 kinds of vegetable tempura
野菜の天ぷら 3種
480円

Assorted 5 kinds of vegetable tempura
野菜の天ぷら 5種
580円

天麩羅(单品) Tempura(a la carte)

Shrimp
海老(3本) 400円

Sand borer
きす 200円

Green pepper
し唐 110円

Sweet potato
さつまいも 200円

Maitake mushroom
舞茸 160円

Pumpkin
南瓜 200円

Egg plant
茄子 200円

Shiitake mushroom
椎茸 160円

Asparagas
アスパラ(1本) 300円



海老と野菜の天ぷら盛り合わせ

焼き物 Grilled dish

Grilled Atka Mackerel
熟成生干し真ホッケ半身 400円

Grilled saffron cod
氷下魚(コマイ) 450円

おすすめ!!

Lamb chop steak japone sauce
骨付きラム肉ステーキ(1本)
自家製ジャポネソース 900円

揚げ物 Deep fried dish

おすすめ!!

Hokkaido style deep fried chicken
特製返しタレザンギ 550円

そばつゆの返して漬け込んだ実乃里特製ザンギ
Potato wedges (Inka no mezame)
道産インカのめざめポテトフライ 400円

Hokkaido scallops rarely fried
北海道産帆立のレアフライ(2個) 650円

Crab cream croquette
贅沢蟹クリームコロッケ(2個) 700円

Stick-shaped Dumplings
棒ぎょうざ 450円

Hokkaido Potato cheese Mochi
チーズいももち 500円

おすすめ!!



贅沢蟹クリームコロッケ



特製返しタレザンギ

蕎麦 Soba (buckwheat noodles)

Country style soba (cold)
田舎ざる蕎麦(冷) 700円

Pure white soba (cold)
更科ざる蕎麦(冷) 700円

Assorted soba (cold)
-country style & pure white -
合盛り板蕎麦 2人前(冷) 1,100円

Soba topped with
kujo green onion & fried tofu (hot)
九条葱と油揚げの蕎麦(温) 900円

Soba topped with mixed vegetable tempura (hot)
かき揚げ蕎麦(温) 900円

Soba with grated japanese white radish (cold)
冷やしおろし蕎麦 800円

Soba with grated yam (cold)
冷やしとろろ蕎麦 900円

Additional soba soup
蕎麦つゆ 1人前追加 100円

ミニ丼 Rice bowl (small size)

Beef rice bowl
牛丼 500円

Tempura rice bowl
天丼 400円

Hokkaido style deep fried chicken rice bowl
ザンギ丼 400円

Rice
ご飯 200円

出汁茶漬け Rice with Soup Stock

Spicy Fish Eggs and condiments
明太子と薬味 600円

Salmon and Roe
鮭いくら親子 650円

Crab and salmon roe
蟹いくら 700円

おすすめ!!



ほろかない
当店の蕎麦は北海道幌加内産の蕎麦の実を
どうつき
(※)胴搗製法で製粉したそば粉を使用しています。



※胴搗製法とは
石臼のようにすり合わせて粉にするのではなく、
杵で搗いて粉にする今では非常に珍しい製法です。

カスタードプリンパフェ

Pudding parfait ¥900



- ・アーモンドチュイル
- ・レッドチェリー
- ・プリン
- ・シャンティ
- ・アーモンドスライス
- ・塩キャラメルソース
- ・プリンアイス
- ・サブレ (プレーン・ショコラ)
- ・シャンティ
- ・グラノーラ
- ・コーヒーゼリー

カスタードプリン (単品)
¥450

Dessert Menu



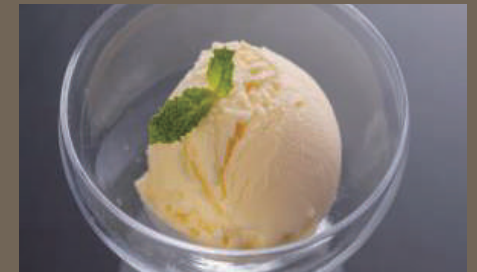
自家製ガトーショコラ ¥600
Gâteau au chocolat



濃厚バスクチーズケーキ ¥580
Burnt Basque Cheesecake



オレンジカタラーナ ¥500
Orange Crema Catalana



別海町濃厚アイス ¥400
Vanilla ice cream

ランチ限定 ケーキセット(デザート+ドリンク) ¥700
Lunch Limited Cake Set (Dessert + Drink)

ガトーショコラ・バスクチーズケーキ | オレンジカタラーナ・カスタードプリン
Chocolate Cake | Basque-style Cheesecake | Orange Crema Catalana | Crème caramel

+

烏龍茶 | 緑茶 | コーラ | ジンジャーエール | リンゴジュース | オレンジジュース | グレープフルーツジュース
Oolong Tea | Green Tea | Cola | Ginger Ale | Apple juice | Orange juice | Grapefruit juice