

グランドメニュー

名

炭焼きアクアゴッツァ ¥2,180

炭火で焼いた魚を貝類と水と白ワインで煮たもの。

お供に 焼きおにぎり一つ ¥310 / ジャがいも一個 ¥220
小ライス ¥220 / パスタ 60g ¥420

選魚職人、本間もん刺身 一人前 ¥530

三から五種類です。

炉端焼き穴子の手巻き ¥1,080

推

イチウロコねりもん 各一本 ¥420

・帆立とうきび ・鰯とチーズ ・海老と枝豆

菜

ポテトサラダGタイプ ¥420

彩り野菜のゴロゴロサラダ
梅肉ドレッシング ¥750

場

サバ最強[西京]ザンギ ¥530

枝豆ととうもろこしのかき揚げ ¥530

うまいカニクリームコロッケ 一個 ¥750

イ

イタリアン料理人によるもん

鰯と松の実アーリオオーリオ スパゲティ

選魚ラグーのトマトソース リングイネ

各120g ¥1,300 / 80g ¥950

甘

賄いアイス ¥530

バクチー baku-chee ¥420

バクの大好きなレズンとカボチャの種のキャラメリゼを
ボトムにした歯ごたえ良しな大人のオモイ系チーズケーキ

こちらはメニューのほんの一部です。

たくさんの料理とお酒をご用意しておりますので
ぜひお越しくださいませ。

選魚職人が

北海道近郊鮮魚を選魚し

炉端やイタリアンの

要素も組み入れた

ネオ大衆酒場です。

一鱗酒場

札幌市中央区南2条西4丁目12-5 乙井ビル2F

TEL.011-839-0317

OPEN 17:00/CLOSE 25:00

(LO. 炉端23:00/フード23:30/ドリンク24:00)

定休日 日曜日

ご予約

お席のみのご予約又は
飲み放題付きコース料理¥4,000でお受けいたします。



ICHIUOKOSAKABA

TAKEOUT MENU

一鱗酒場



<http://www.risotteria-gaku.net>

TAKE OUT

受け渡し可能時間17時～

さば西京の香草パン粉焼き弁当 ¥1,380

和食の定番、さばの西京焼きをローズマリーやフェンネル等を混ぜた香り豊かなパン粉でさっくり焼き上げた一鱗酒場オリジナルの一品を盛り込みました。



- ・さば西京の香草パン粉焼き
- ・ゴロゴロ野菜のサラダ
- ・ポテトサラダ
- ・白米
※+¥200で白米を選魚ラガーの
トマトソースペンネに変更可
- ・人参のラペ
- ・枝豆
- ・鶏ボン酢

カニクリームコロッケ弁当 ¥1,680

一鱗酒場で大人気のカニクリームコロッケが入ったお弁当です。タラバ蟹のふんどしを入れた食べ応えのある一品。自家製のオマールエビクリームをかけてお召し上がりください。



- ・カニクリームコロッケ
- ・ゴロゴロ野菜のサラダ
- ・ポテトサラダ
- ・選魚ラガーのトマトソースペンネ
- ・レバーペースト
- ・人参のラペ
- ・ピクルス



おつまみセット(大)

おつまみセット(大) ¥1,520

冷菜・揚げ物・ショートパスタなどその日のおつまみ約10品盛り合せ

おつまみセット(小) ¥650

野菜と魚介の冷菜4品盛り

アジフライ弁当 ¥1,280

アジフライ・タルタル・ポテトサラダ・枝豆・鶏ボン酢
人参のラペ・白米・サラダ

鶏ザンギ弁当 ¥1,280

鶏ザンギ・タルタル・ポテトサラダ・枝豆・鶏ボン酢
人参のラペ・白米・サラダ



おつまみセット(小)



ねりもん

推 イチウロコねりもん 各一本¥410

・帆立とうきび ・鰯とチーズ ・海老と枝豆

冷

梅水晶	¥410
リゾッテリアのピクルス	¥410
鶏ボン酢	¥410
山わさび効かせた枝豆	¥410
二代目レバーペースト	¥410
出汁巻卵 プレーン	¥470
明太チーズ	¥540
芽室町 塩ゆで生落花生	¥630
パテ・ド・カンパーニュ	¥790

菜

彩り野菜のゴロゴロサラダ梅肉ドレッシング	¥740
シンプルなグリーンサラダビネグレットドレッシング	¥410
ポテトサラダGタイプ	¥410

揚

ズワイガニとえのきのパリパリ焼き	一本 ¥340
枝豆ととうもろこしのかき揚げ	¥520
普通の細身のフライドポテトにシチリアの塩を	¥410
サバ最強[西京]ザンギ	¥520
だし大根の天ぷら	¥490
昔ながらの令和なザンギ	¥490
うまいカニクリームコロッケ	一個 ¥740

イ タリア料理人によるもん

エビとホタテとカニのクリームラザーニャ	¥950
選魚ラガーのトマトソースペンネ	¥1,000
ホタテとリコッタチーズ・ほうれん草のラビオリ	¥950

その日の仕入れにより内容を変更することがあります。

お一つからご注文いただけます。

店頭でご注文いただけますが、調理時間がかかるため
事前にお電話いただけますと、スムーズにお渡しできます。