

北海道白老 かに御殿

網元感動市場

団体メニュー 一般・修学旅行



北海道水産加工海産物組合品卸直売所

いきかに龍宮 網元感動市場

株式会社 マルヨシ水産



北海道白老郡白老町竹浦9-6-2

TEL:(0144)87-3887 FAX:(0144)87-3860

Mail: info@kanigoten.co.jp

<http://www.kanigoten.co.jp>

かに鍋



北海道ならではの味です。かに半身・甘海老・つぶ・焼とうふ・白菜・春菊・えのき・長ねぎ・わかめ等のみそ味で味付けました。ご飯、香の物。

タラバ鍋



北海道ならではの味です。タラバガニ・わかめ・とうふ・白菜・えのき・長ねぎ・玉ねぎ・春菊・ご飯・香の物

レッドサーモンステーキ



北海道の新鮮な野菜、トウモロコシ・じゃがいも・ピーマン・人参・もやしと最高級の紅鮭を 65cm×35cm の鉄板上に豪快にのせ塩、胡椒で味付けしバターで焼きます。ご飯、みそ汁、香の物、しゃけ風味をごたんのう下さい。

御殿焼



味の王様、毛がにをメインにして海の幸、帆立・あわび・つぶ・甘海老・ひる貝と山の幸、トウモロコシ・アスパラ・ピーマン・玉ねぎ・もやし等を 65cm×35cm の鉄板上に山盛にして、塩、胡椒で味付けバター焼きします。ご飯、みそ汁、香の物。

黄金磯焼



海の幸を豊富にしたメニューです。65cm×35cm の鉄板上にぼたん海老・甘海老・ほたて・あわび・つぶ・ムール貝・もやし・ピーマン・とうもろこし・人参・なす・玉ねぎ等を豊富に盛り付けてあります。塩、胡椒での味付けでバター焼きします。ご飯、みそ汁、香の物。

石狩鍋



定評のあるメニューです。さけ・つぶ・わかめ・とうふ・白菜・えのき・長ねぎ・玉ねぎ・春菊。北海道ならではの豪快な味として代表的な料理です。ご飯、香の物。

海鮮鍋



定評のあるメニューです。さけ・えび・ほたて・つぶ・イカ・人参・とうふ・海の幸を豊富に盛り付けてあります。ご飯、香の物。

鮭やん衆焼



今一番の人気メニューです。65cm×35cm の鉄板上に鮭半身・甘えび・ほたて・つぶ・もやし・ピーマン・とうもろこし・人参・玉ねぎ等をダイナミックに盛り付けてあります。塩、胡椒で味付け、バター焼きします。ご飯、みそ汁、香の物。

ジンギスカン



皆様に親しまれているメニューです。65cm×35cm の鉄板上にジンギスカン・なす・もやし・玉ねぎ・ピーマンを盛り付けしてあります。ご飯、みそ汁、香の物。

かに汁定食



海の幸たっぷりのメニューです。かに汁・さけ・白身フライ・ローストポーク・イカ・シュウマイ・香の物の海の幸をごらんの上お食べ下さい。(かに汁の内容は季節により毛がに・タラバ・花咲・ズワイガニにメニューが変更になる事があります。)

※内容は季節により変わる場合があります。

毛がに料理



北海道を代表する海の幸「毛がに」を姿ボイル、かに鍋、酢の物、かにのグラタンとセットに致しました。又紅鮭のルイベを添えた料理の贅沢な味をあじわい下さい。ご飯、香の物。

かにめし



皆様に親しまれているメニューです。白飯の上にかにの身をそこなわないで味付けしたかに身をくまなく載せて、さらにグリーンピース、紅しょうがをアクセントにしています。小鉢、みそ汁、香の物。

かに姿盛



毛がに1パイを姿のままで盛り付けてあります。かに通にはかかせない逸品として皆様に喜ばれております。各料理にプラスしてセットにもなります。

かに山賊盛



毛がにを食べ易い様にして盛り付けてあります。各料理にプラス山賊のようにあらあらしい盛付で大変喜ばれております。

いかそうめん



北の海に育まれた、新鮮ないかをそのままスライスしました。各料理にプラスいかそうめんが大好評です。

鮭ルイベ



新鮮な紅鮭を凍らせてさし身にした商品です。各料理にプラス、ルイベが大好評です。