

中文



竹ちゃん

北の味心

TAKE-chan

餐点菜单

菜单标示的价格均含10%消费税



◀ 當地海產生魚片拼盤
(7種組合).....**¥2,420**

使用當地捕獲的新鮮海膽等7種生魚片。
※菜色內容依季節時令調整。

綜合生魚片(5種)
.....**¥1,760**

適合一人份享用。



※照片是2尾裝。

特大牡丹蝦生魚片(1隻)
.....**¥990**

人氣的新鮮牡丹蝦。

各種生魚片 新鮮生魚片請依喜好自行搭配。

- 烏賊.....**¥880**
- 醋醃鯖魚.....**¥880**
- 章魚.....**¥880**
- 鮭魚.....**¥990**

- 扇貝(帆立貝).....**¥990**
- 烏賊Somen.....**¥1,045**
※將烏賊切成麵條狀，沾上醬油等調味料食用。
- 甜蝦.....**¥990**
- 活北寄貝.....**¥1,100**

本日的白肉魚生魚片
.....**¥1,100**

以鱈魚和比目魚為主。依時期不同會有更動。

- 活螺貝.....**¥1,650**
- 黑鮪魚.....**¥1,320**
- 生海膽.....**¥3,080**



章魚涮涮鍋(1人份)
.....**¥2,200**

將北太平洋巨型章魚腳切成適合涮煮的薄片。
請沾上特製的芝麻醬食用。



松葉蟹涮涮鍋(1人份)
.....**¥3,630**

將松葉蟹在鍋裡稍為涮一下，請沾上柑橘醋醬
後食用。



牡蠣豆腐鍋
.....**¥1,100**

時令蔬菜和牡蠣的湯豆腐鍋。請沾柑橘醋醬一
起食用。



蔬菜湯豆腐鍋(豬肉)
.....**¥770**

時令蔬菜和豬肉的湯豆腐鍋。請沾柑橘醋醬一
起食用。



蔬菜湯豆腐鍋(雞肉)
.....**¥770**

時令蔬菜和雞肉的湯豆腐鍋。請沾柑橘醋醬一
起食用。



鱈魚清湯鍋
.....**¥990**

時令蔬菜和鱈魚的湯豆腐鍋。請沾柑橘醋醬一
起食用。



鹽烤北海道產牡丹蝦
(1隻).....**¥990**

北海道產的牡丹蝦。請淋上檸檬汁後食用。



軍艦燒八角魚
.....**¥1,540~¥2,200**

一年到頭都能品嚐的美味深海魚。塗上甜辣的味噌後燒烤而成。依大小價格不同。



烤花鯽魚(1條)
(1條).....**¥1,760**
(半條).....**¥880**

北海道常捕獲的魚種。將整條魚切開後直接燒烤。



鹽烤黑喉魚
.....**¥1,760**

秋冬為盛產期的高級魚。在關東地區被稱為「赤鱒」，日本海沿岸則稱為「黑喉魚」。



▲鹽烤喜知次魚(半條)
.....**¥2,530**

在關東、北海道、東北太平洋地區，超人氣的鹽烤高級魚料理。

喜知次魚(半條).....¥2,530

※瀨燻、川燙後調味、油炸

請依喜好在點餐時註明要瀨燻、川燙後調味或油炸。

烤宗八鰈魚(1條)
.....**¥770**

真鰈魚(1條)
.....**¥880**

請依喜好在點餐時註明要瀨燻或油炸。

鹽烤壺鯛魚(半條)
.....**¥2,640**



烤西京味噌銀鱈魚
.....**¥1,100**

將高級的銀鱈魚切開用西京味噌醃醬醃漬入味後再烤的料理。



柳葉魚
.....**¥660**



烤烏賊(佐烏賊肝醬)
.....**¥1,100**

在烤烏賊上淋上濃厚的烏賊肝醬。



烤青螺貝(4個)
.....**¥880**

以醬油調味燒烤的螺貝，可品嚐到新鮮的海味。

鹽烤活扇貝(帆立貝)
(3個).....**¥990**

宗谷產的扇貝(帆立貝)。

鹽烤帶殼北寄貝
(1個).....**¥1,100**

使用北海道產的北寄貝。

烤魷魚魚翅
.....**¥660**



網烤宗谷黑牛.....¥3,080

稚內所產日本最北端的品牌和牛。講求安全安心，餵食的粗飼料是以宗谷岬牧場等自家產牧草為主，濃厚的紅肉和淡白脂肪分布均勻，是一道至上逸品。



滷肉塊.....¥880

將豬五花肉細火慢燉，是本店自豪的一品。



串烤拼盤(5種).....¥990

除了蘆筍培根卷以外，還有鹽烤豬肉串、雞肉串、雞皮、雞肉丸串等5種拼盤。

各種串烤(各2串)

請依喜好在點餐時註明要鹽味還是醬味。

雞皮.....¥363

蘆筍培根卷.....¥484

將蘆筍用培根捲起後燒烤。

雞肉.....¥440

雞腿肉。

自家製雞肉丸串.....¥484

將磨碎的雞肉漿捲上竹串後燒烤。沾上蛋黃食用會更加美味。

豬肉.....¥484



炸甜蝦(3隻).....¥1,100

去殼的炸蝦。連蝦頭也可以吃喔。



炸章魚.....¥880

醃漬甜辣入味的炸章魚腳。



炸雞塊.....¥770

醃漬入味的炸雞肉。



天婦羅拼盤.....¥1,540

2隻蝦和烏賊、扇貝(帆立貝)以及其它3種蔬菜的拼盤。



炸花鯽魚肉餅.....¥660

用花鯽魚魚漿做的炸餅。除魚漿外還使用少量的雞肉。



蟹肉奶油可樂餅.....¥990

包滿蟹肉的手工可樂餅。不添加其它肉餡。



◀帶殼牡蠣(2個)

.....¥990

北海道厚岸產的新鮮生牡蠣。請淋上檸檬汁後食用。

生烤帶殼牡蠣(2個)

.....¥990

酒蒸帶殼生牡蠣(2個)

.....¥1,100



鮭魚卵(小盤)

.....¥1,100

醬油醃漬的鮭魚卵。



沖漬螢烏賊(小盤)

.....¥484

沖漬是一種北海道的著名名產。此道料理為醬油醃漬的螢烏賊。



冷豆腐

.....¥440

在冷豆腐上撒上柴魚片和蔥。



醃漬烏賊(小盤)

.....¥440

鹽漬烏賊。



醃漬海鞘和海參腸

(小盤).....¥770

含有豐富礦物質成份的海鞘和海參的內臟鹽漬而成的料理。非常適合搭配日本酒一起享用。

酸拌海蘊(小盤)

.....¥660

在本地・宗谷的海岸採收的新鮮海蘊。

酸拌海參(小盤)

.....¥770

在本地・稚內產的稀有海參。

酸拌松葉蟹(小盤)

.....¥1,320



鮫鱈魚肝(小盤)

.....¥770

被稱為「海底鵝肝」的鮫鱈魚肝的醋味小菜。



鱈魚白子(小盤)

.....¥770

鱈魚精巢(白子)的醋味小菜。



三種柑橘醋拼盤

(鮫鱈魚肝、鱈魚白子、牡蠣).....¥1,100

鮫鱈魚肝、鱈魚的精巢(白子)以及牡蠣佐柑橘醋。



海藻沙拉

.....¥605

在蔬菜沙拉上覆上豐富礦物質的海藻。



炸薯絲生菜沙拉

.....¥605

將切細的馬鈴薯油炸後，覆上時令蔬菜沙拉。



白蘿蔔沙拉

.....¥605

在時令蔬菜上覆上白蘿蔔絲。請搭配特製的醬汁食用。



馬鈴薯沙拉

.....¥495

居酒屋的必備菜單。本店自豪的自製馬鈴薯沙拉。



馬鈴薯餅

.....¥495

將馬鈴薯泥作成餅狀油炸的一道料理。



炸馬鈴薯條

.....¥495

可品嚐到北海道產馬鈴薯原本的美味。



高湯煎蛋捲

.....¥660

只以高湯調味，柔軟滑嫩的煎蛋捲。



明太子煎蛋捲

.....¥880

在高湯煎蛋捲裡面加入大量的明太子。



漬物拼盤

.....¥605

醃漬茄子或白菜、白蘿蔔等時令蔬菜的拼盤。

山藥泥鮭魚

.....¥1,100

新鮮的鮭魚切丁拌上柔滑的山藥泥。

柚子花枝明太子

.....¥495



高湯炸豆腐

.....¥605

醃鯡魚

.....¥605

北海道冬季醃菜。

川燙毛豆

.....¥440

使用北海道產的毛豆。



★海膽蓋飯

時價

蓋飯上鋪滿海膽，附味噌湯。

★依進貨狀況，海膽蓋飯和海膽鮭魚卵蓋飯的價格隨時變動。詳情請洽店員。



★海膽鮭魚卵蓋飯

時價

鋪上當地現獲的海膽及鮭魚卵的蓋飯。附味噌湯。

鮭魚卵蓋飯

¥3,300

蓋飯上鋪滿鮭魚卵，搭配高湯煎蛋捲。

松葉蟹蓋飯

¥3,080

在白飯上鋪上松葉蟹腳的蓋飯。附味噌湯。



鮪魚蓋飯

¥2,750

使用生鮮黑鮪魚的一道美味料理。附味噌湯。

蒲燒鰻魚(1條)

¥4,400

本店自豪的新鮮活鰻魚。收到點餐後才現撈調理。

鰻魚盒飯(1條)

¥4,400

白飯上鋪上蒲燒鰻魚。附鰻魚肝湯以及醬菜漬物。



◀天婦羅蓋飯

¥1,760

白飯上擺上蝦、烏賊、蔬菜的炸天婦羅。淋上甜味醬料美味可口。附味噌湯和醬菜漬物。

炸蝦天婦羅蓋飯

¥2,200

白飯上擺上4隻大炸蝦天婦羅，淋上自家製醬汁。附味噌湯和醬菜漬物。



松葉蟹天婦羅蓋飯

¥2,640

白飯上擺上炸松葉蟹和蔬菜天婦羅。附味噌湯以及醬菜漬物。



特頂級握壽司

.....¥3,960

店長推薦最頂級的握壽司11貫。附味噌湯。



頂級握壽司

.....¥2,860

包含海膽和鮭魚卵等特選的9貫壽司。附味噌湯。



特級握壽司

.....¥1,980

精選握壽司7貫和卷壽司。附味噌湯。

握壽司(喜好的壽司)

烏賊、章魚、飛魚卵、煎蛋捲.....各1貫¥198

紅魷、鮭魚、醋醃鯖魚.....各1貫¥308

扇貝、鮪魚紅肉、甜蝦、比目魚.....各1貫¥363

鮭魚卵、北寄貝.....各1貫¥418

鮭魚卵、活螺貝、松葉蟹、中鮪魚腹肉.....各1貫¥484

特大牡丹蝦、星鰻(1尾).....各1貫¥990

海膽.....1貫¥1,100



特製海鮮粗卷壽司

.....¥2,640

由鮪魚、鮭魚、甜蝦、扇貝(帆立貝)、松葉蟹、海膽、鮭魚卵捲成的壽司。附味噌湯。



頂級散壽司

.....¥2,860

鋪滿海膽或蝦、鮭魚卵等海鮮(8~9種)，可以讓你一次滿足的海鮮蓋飯。附味噌湯。

手卷壽司(也有細卷壽司) ※換成細卷の場合，每樣壽司各加價¥66。

飛魚卵、新香、納豆、牛蒡、黃瓜、煎蛋捲.....各種1條¥286

●飛魚卵：醬油醃漬的飛魚卵 ●新香：瓜類的奈良漬(淺漬醬菜)

鮭魚卵、鮪魚.....各種1條¥528

●鮭魚卵：醬油醃漬的鮭魚卵

筋子、鮪魚腹肉、蔥鮪魚腹肉.....各種1條¥726

●筋子：醬油醃漬的帶膜鮭魚卵 ●蔥鮪魚腹肉：蔥和中鮪魚腹肉

鮪魚腌蘿蔔卷.....1條¥990



特級散壽司

.....¥1,980

鋪滿新鮮海鮮(7~8種)，可以一次滿足的海鮮蓋飯。附味噌湯。



蟹肉押壽司(松葉蟹)

.....¥1,870

松葉蟹腳的押壽司8貫。附味噌湯。



鯖魚押壽司

.....¥1,760

獨自製法的押壽司8貫。附味噌湯。



章魚涮涮鍋套餐



◀ 章魚涮涮鍋套餐

.....¥3,520

稚內有名的章魚涮涮鍋和生魚片組合，另外搭配季節小菜和醬菜漬物、白飯以及味噌湯的套餐。

▶ 潮騷 (Shiosai) 套餐

.....¥3,960

握壽司5貫以及蝦、烏賊、蔬菜的天婦羅組合，搭配生魚片和烤西京味噌銀鱈魚套餐。附味噌湯。

生魚片定食.....¥2,200

生魚片5種組合附白飯、涼拌小菜、醬菜漬物和味噌湯。

當地海產生魚片定食

.....¥2,860

生魚片7種組合附白飯、涼拌小菜、醬菜漬物和味噌湯。

潮騷 (Shiosai) 套餐



綜合炸物定食

◀ 綜合炸物定食

.....¥1,980

鮭魚、扇貝(帆立貝)、牡蠣、烏賊、蝦的天婦羅，附白飯、醬菜漬物和味噌湯的套餐。

※菜色內容依季節時令調整。

天婦羅定食

.....¥1,980

蝦2尾和烏賊、扇貝(帆立貝)等海鮮以及蔬菜3種的天婦羅組合，附白飯、涼拌小菜、醬菜漬物和味噌湯。

▶ 炸花鯽魚定食

.....¥1,540

炸花鯽魚附白飯、醬菜漬物以及味噌湯的套餐。

烤花鯽魚定食

.....¥1,980

烤花鯽魚附白飯、涼拌小菜、醬菜漬物和味噌湯。

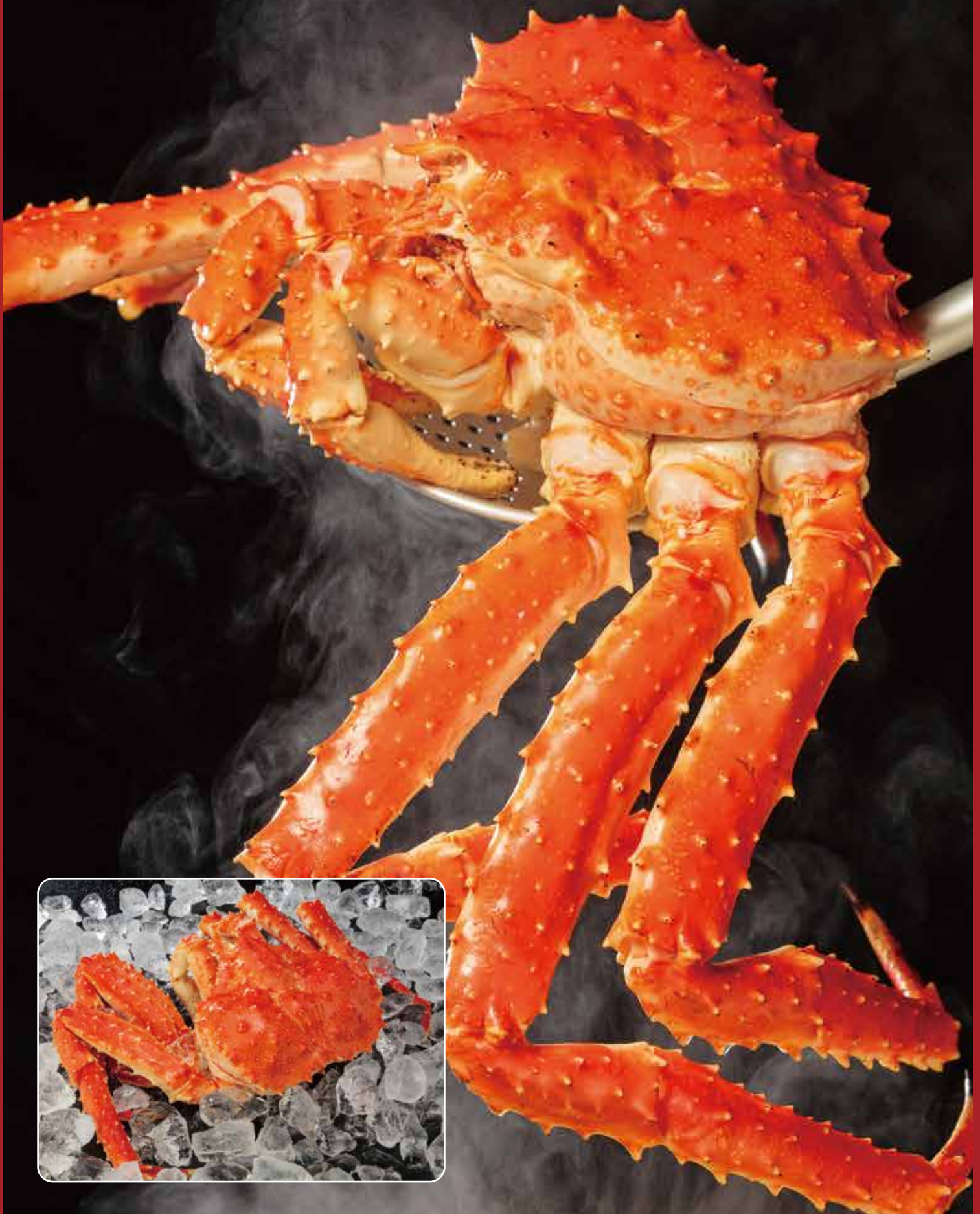
蒲燒鰻魚定食.....¥4,400

蒲燒鰻魚1條，附白飯、涼拌小菜、醬菜漬物和味噌湯。



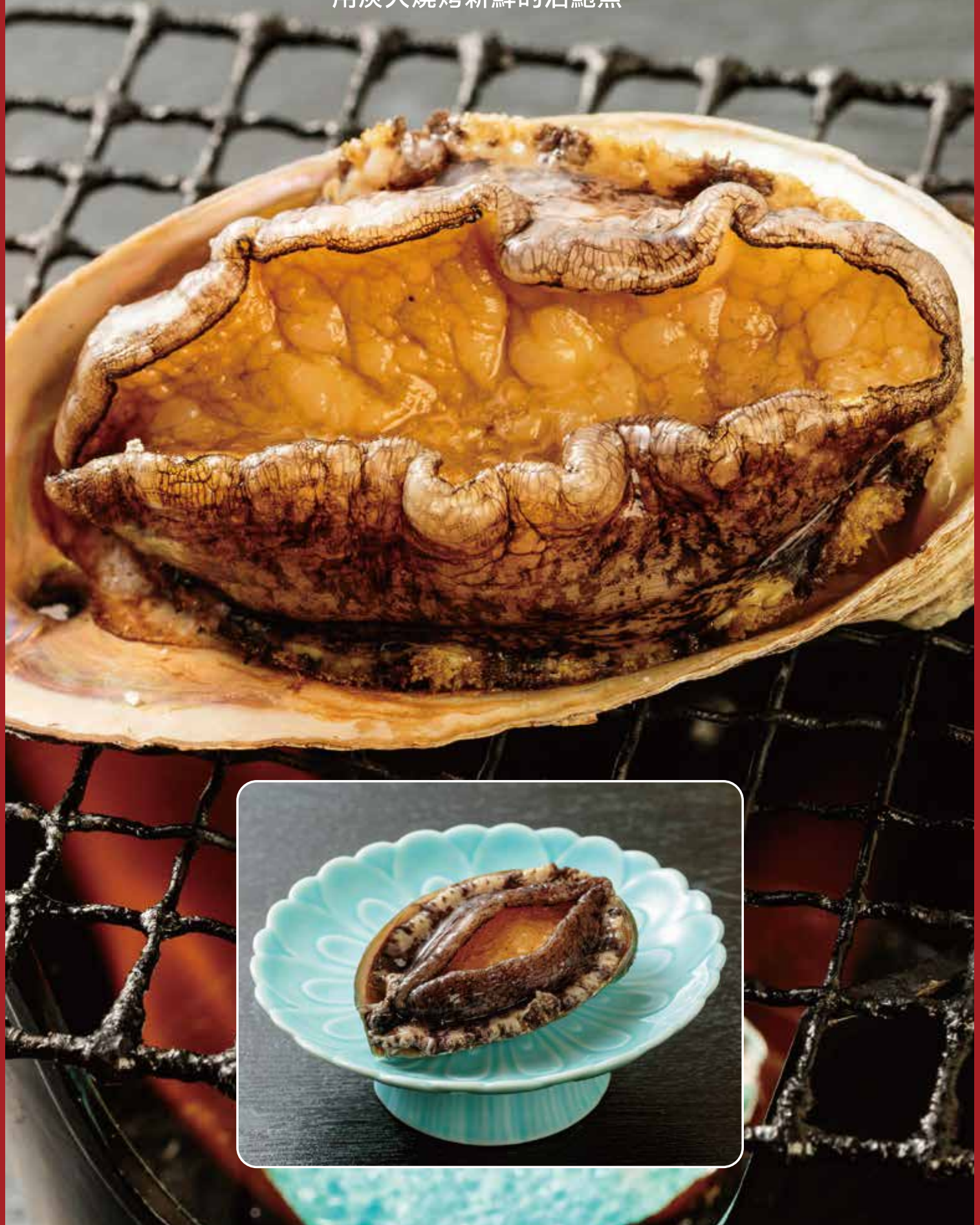
炸花鯽魚定食

鱈場蟹(1隻)…時價



活烤鮑魚(1個)…時價 (¥2,200~¥2,800)

用炭火燒烤新鮮的活鮑魚。



中文

竹ちやん

北の味心

TAKE-chan

飲品菜單

菜單標示的價格均含10%消費稅



【生啤酒】Sapporo Classic

1 (小啤酒杯) ¥528

2 (中啤酒杯) ¥660

北海道限定販售的啤酒。

【瓶裝啤酒】Sapporo 黑標生啤酒

3 (中瓶) ¥770

【無酒精啤酒】

Sapporo Premium Alcohol Free

(350ml) ¥550

【威士忌】三得利角瓶

(瓶/700ml) ¥3,850

(杯) ¥605

請依喜好在點餐時註明加水、熱開水、冰塊或是什麼都不加。



【威士忌加碳酸 (Highball)】

4 三得利角嗨(REGULAR)

..... ¥550

5 三得利角嗨(MEGA)

(700ml) ¥880

【燒酎加茶】烏龍茶、綠茶

..... 各¥495

【香檬酒】鮮採南國果實

(杯) ¥715

來自埼玉縣的麻原酒造廠。帶有天然果實的清爽口感。

【冰彩沙瓦調酒】

梅子、檸檬、柚子、萊姆、可爾必思、青蘋果

(350ml) 各¥550

以風味多樣的葡萄酒蒸餾濃縮成的透明白蘭地酒為基底，所製成的沙瓦調酒。

【清涼飲料】

6 可口可樂

(500ml) ¥385

7 三矢蘇打汽水

(200ml) ¥385

8 Ribbon柳橙汁

(200ml) ¥385

碳酸水

(瓶/300ml) ¥385

烏龍茶(杯) ¥385

綠茶(生茶)

(瓶/525ml) ¥385





【生酒(冷酒)】

※關於生酒……日本酒通常會作兩次加熱殺菌處理，而兩次都不作加熱的稱為「生酒」(本生・生生)。榨酒時只作一次加熱就貯藏起來放至出貨的稱作生沽酒，榨酒後以生酒的狀態貯藏，於出貨前作一次加熱處理的稱為生貯藏酒。

9 男山・最北航路〈特別純米・生貯藏〉
(300ml) **¥1,034**
男山酒造廠產的稚內限定酒。使用日本國產的米和米麴。建議冰涼後飲用。

10 男山・Sasaori〈特別純米・生酒〉
(500ml) **¥1,980**
每年3月以生酒的狀態瓶裝，低溫貯藏在-5℃的冷藏庫。酒精濃度在15度的辣口酒。香氣適中口感恰到好處的美味。

11 北之譽・純米生酒
(300ml) **¥990**
由於沒有經過加熱處理的關係，以保留清爽香氣和新鮮口感為特徵的生酒。

【銚子(德利)】

12 小德利(北之譽) **¥440**
13 大德利(北之譽) **¥770**
點餐時請註明要常溫或熱飲。

【推薦的北海道產日本酒】

14 國稀〈特別純米〉(增毛町)
..... (1合) **¥825**・(2合) **¥1,650**
發揮米本身的美味，純米酒特有的濃純口感。雖然是適合冰涼後飲用的酒，但加熱以後馥郁的米香會讓酒變得更容易入口。

15 國稀Onikoroshi〈本釀造〉(增毛町)
..... (1合) **¥660**・(2合) **¥1,320**
「連鬼也能殺」的超辣口酒。使用東北產的米種「Sasanishiki」，以及國稀酒造自豪的來自暑寒別岳的伏流水所製成的酒。口感絕佳，幾乎聞不到釀造酒精的氣味。

16 福司〈本釀造〉(釧路市)
..... (1合) **¥660**・(2合) **¥1,320**
北海道東部出產的名酒之一。入口強烈但口感柔和滑潤的辣口酒。

17 北之勝〈本釀造〉(根室市)
..... (1合) **¥660**・(2合) **¥1,320**
日本最東邊的北海道根室市。在穩定的氣候風土下於風光明媚的土地孕育出的「北之勝」。是誕生於1887年具有歷史的名酒。屬於酒精含量偏低容易入口的本釀造酒。夏日時建議冰涼後飲用。

18 大雪乃蔵〈純米〉(旭川市)
..... (1合) **¥825**・(2合) **¥1,650**
使用北海道產米以及大雪連峰的泉水釀造的純米生貯藏酒。來自酵母的清爽芳香，順口不膩為其特徵。建議冰涼以後飲用。

※1合:180ml / 2合:360ml

【店主推薦的日本酒】

19



20



19 久保田 百壽〈本釀造〉

..... (1合) ¥660・(2合) ¥1,320

雖然是久保田系列酒裡最基本的酒款，但也維持著久保田一貫的辣口。冰涼後或是熱飲都很好喝，隨著入口溫度上升，會逐漸變化成柔順的口感。

21



22



20 久保田 千壽〈特別本釀造〉

..... (1合) ¥770・(2合) ¥1,540

久保田系列酒當中最暢快爽口的辣口吟釀規格酒。香氣穩定，久喝不膩的口感。入喉滑順，不只適合冰涼後飲用，熱飲也別有一番風味。

21 久保田 萬壽〈特別大吟釀〉

..... (1合) ¥1,540・(2合) ¥3,080

久保田系列中最頂級的酒，是新潟自豪的品牌。搭配餐點一起享用也非常合適的溫醇口感，優雅的吟釀香，恰到好處的辣度喝到最後一口都暢快無比屬於久保田特有的餘味。

23



24



22 獺祭 二割三分〈純米大吟釀〉

..... (1合) ¥1,540・(2合) ¥3,080

使用酒米之王山田錦精碾至23%的純米大吟釀。23%的精米步合為目前市販的日本酒當中最高峰的層級。清新高雅的吟釀香、酒質內斂強勁，餘韻久久不散。
※關於精米步合

精米步合為日本清酒釀造的術語，指製酒的糙米被研磨到「剩下多少百分比」。以二割三分為例：將糙米磨掉77%後，剩下23%，其精米步合即為23%。

23 黑龍 龍〈大吟釀〉

..... (1合) ¥1,540・(2合) ¥3,080

北陸的名酒，黑龍的秘藏大吟釀。將山田錦40%精米的大吟釀酒低溫熟成。可以品味到優雅香氣和絕妙層次口感的奢華享受。

24 黑龍〈大吟釀〉

..... (1合) ¥1,100・(2合) ¥2,200

北陸的名酒，黑龍的大吟釀。使用山田錦50%精米製成。馥郁的香氣和透明清爽的口感為其特徵。

25



25 八海山〈本釀造〉

..... (1合) ¥660・(2合) ¥1,320

香氣較淡，後勁餘味良好的辣口酒。冷藏後入口的瞬間，像是雪水在口裡溶化的感覺。雖然是本釀造酒卻能嚐到圓潤柔和的口感。建議以45度左右的熱飲方式飲用。



【昆布燒酎】

26 禮文島昆布燒酎 (甲類乙類混和)

(瓶/720m) ¥2,970

(杯) ¥660

使用日本最北之島、禮文島的特產品昆布。活用昆布獨特的味道，層次豐富的美味和飽滿圓潤的口感為其特徵。使用大雪連峰的雪清水釀製，昆布的食用比例為1%。

【紫蘇燒酎】

27 鍛高譚 (Tantakatan) (甲類乙類混和)

(瓶/720m) ¥2,970

(杯) ¥660

使用北海道白糖町特別栽種的香氣濃厚的紅紫蘇。嚴選紫蘇特有的濃郁香氣，入口散發清爽風味為其特徵。

28 【甘薯燒酎】黑霧島

(瓶/720m) ¥3,190

(杯) ¥660

原料使用南九州栽培的甘薯「黃金千貫」。釀造用水使用南九州·都城盆地地下約100m處的巨大水壩湧出的「霧島裂隙水」。這種水富含礦物質和碳酸氣體，幾乎不含鐵質，具備最適合酵母菌發酵的培育條件。黑霧島是以「黃金千貫」和「霧島裂隙水」兩項至寶製成的燒酎。

【甘薯燒酎】赤霧島

(瓶/900ml) ¥3,960

(杯) ¥770

原料採用夢幻的紫番薯「Murasaki Masari」，豐富的多酚和燒酎麴生成的檸檬酸產生反應，因為酒醪呈現赤紅色故以「赤霧島」命名。後勁甘甜和高雅的香氣為其特徵。

29 【甘薯燒酎】喜多里 (Kitasato)

(瓶/720m) ¥2,970

(杯) ¥660

以北海道厚澤部町所栽培的薩摩番薯「黃金千貫」為原料，是北海道第一次製作的甘薯燒酎。結合了柔和的番薯香氣和北海道產特有的爽快口感。

【麥燒酎】iichiko 25度

(瓶/900ml) ¥3,410

(杯) ¥660

九州大分的燒酎。僅以嚴選的大麥、大麥麴和天然清冽的水釀造而成。

【麥燒酎】中々 (Nakanaka)

(瓶/720m) ¥3,960

(杯) ¥770

來自宮崎的燒酎。使用九州產的二條大麥「Nishinohoshi」，帶有輕盈的香氣和滑順的口感。

【米燒酎】Shiro

(瓶/720m) ¥2,970

(杯) ¥660

來自熊本燒酎。和任何料理都能搭配，屬於口感清爽滑順的酒類。建議以加冰、加水、加碳酸水等冷飲方式飲用。

【燒酎甲類】鏡月Green

(瓶/720ml) ¥2,970

(杯) ¥550

甘醇爽口無雜味。依照個人喜好，加汽水或茶還是礦泉水等都非常推薦。

30 【梅酒】Aragoshi梅酒

(杯) ¥715

以奈良縣的地酒酒藏・梅乃宿酒造廠自豪的酒所製成的梅酒。可品嚐到大量的梅果肉和濃厚的風味為其特徵。

31 【柚子酒】柚子

(杯) ¥715

以奈良縣的地酒酒藏・梅乃宿酒造廠自豪的酒所製成的柚子酒。使用大量天然的柚子果汁，可以品嚐到柚子獨特的酸味。推薦柚子酒加冰飲用。

竹ちゃん 北の味心

- ◆菜單標示的價格均含10%消費稅。
- ◆點酒類飲品的客人提供下酒小菜(Otooshi),並另外酌收費用每人440日元(含稅)。
- ◆可利用下列之信用卡、電子錢包和行動支付等付款。

■電子錢包付款



■行動支付付款



■信用卡付款

