

特製塩ザンギ定食

すずかけ名物、一番人気の
塩ザンギです。

fried chicken
setmeal with
rice & misosoup

¥1,320



tempura rice bowl

comes with pickles small bowl and miso soup
the ingredients used change
depending on the season

使用する食材は季節により変わります。

特製天丼

海鮮と野菜の天丼。一番出汁を使った
特製のたれにもこだわっています。

【漬物・小鉢、みそ汁付き】

¥1,400



tuna sashimi & tempura set

すずかけ御膳
天ぷらと本まぐろ刺身の
豪華な御膳。

【漬物・小鉢・サラダ・みそ汁付き】

¥2,200



hokkaido from wagyu beef
cow sirloin steak rice bowl

comes with pickles small bowl and miso soup

サーロインステーキ重

北海道産の和牛サーロインを使った
贅沢なお重です。

【漬物・小鉢、みそ汁付き】

¥3,050



ふらの和食 すずかけ

口福の極み
極上の贅沢さ

1日10食限定 ¥3,300 (税込)

ell rice bowl

comes with pickles small bowl and miso soup

うな重
身が厚くふっくらな
極上のうなぎです。

【漬物・小鉢、みそ汁付き】

¥3,300

おすすめ一品(単品) recommended menu (single item)

※表示価格はすべて税込です
all prices include tax



特製塩ザンギ 4個

¥760

fried chicken (four pieces)



自家製焼き餃子 5個

¥680

pan-fried gyouza (five pieces)

SUZUKAKE

Kaisen Don

“Kaisendon” is a bowl of rice topped with sashimi.

The owner carefully selects everything from standard to seasonal ingredients.

New menu: Original seafood rice bowls!



”すずかけ
至極の海鮮丼

定番から旬のネタまで店主厳選
こだわりを詰め込みました。

“ここにあり！”

Suzukake Kaisendon

すずかけ海鮮丼
¥3,050



Suzukake Honmaguro don

すずかけ本マグロ丼
¥2,200



Suzukake Chirashi

すずかけバラちらし
¥1,650

表示価格は全て税込です。
The displayed prices include taxes.

季節ごとに旬を楽しめるメニューを展開します。
仕入れ状況により食材の変更があります事、ご了承ください。
We offer a menu that allows you to enjoy seasonal delicacies throughout the year.
Please note that the ingredients may vary depending on the availability. Thank you for your understanding.



すずかけ すき焼きコース

SUKIYAKI COURSE MEAL



ふらの和牛コース

Wagyu beef from Furano course

one person お一人様 ¥7,500 (税込 ¥8,250)

ふらの和牛肩ロース使用 1人前 150g

furano wagyu beef shoulder loin 1 serving 150g



上富良野産 豚肉コース

Pork from Kamifurano course

one person お一人様 ¥6,000 (税込 ¥6,600)

上富良野ポーク肩ロース使用 1人前 150g

kamifurano pork shoulder loin 1 serving 150g

コース内容 course content



野菜
vegetable

+



前菜3点盛り合わせ
assorte 3 arretizers

+



刺身
tuna sashimi

+



うどん 又は ライス
udon noodle or rice

+

本日の
デザート
today's
dessert

*上記肉と野菜の写真は2人前です The meat and vegetable in the photo above for two people

追加メニュー

additional menu

・牛肉	1人前	150g	¥3,000
・豚肩ロース	1人前	150g	¥2,000
・野菜 (2人前)			¥600
・うどん1玉			¥350
・ごはん	中		¥300
	小		¥280
・生卵			¥100

・ wagyu beef for 1 person	150g	¥3,000
・ pork shoulder loin for 1 person	150g	¥2,000
・ assorted vegetable (for 2 person)		¥600
・ udon noodles for 1 person		¥350
・ rice (midium)		¥300
・ (small)		¥280
・ rowegg		¥100



すずかけ

しゃぶしゃぶコース

SHABUSHABU
COURSE MEAL



ふらの和牛コース

Wagyu beef from Furano course

one person お一人様 ¥7,500 (税込 ¥8,250)

ふらの和牛肩ロース使用 1人前 150g

furano wagyu beef shoulder loin 1 serving 150g



上富良野産 豚肉コース

Pork from Kamifurano course

one person お一人様 ¥6,000 (税込 ¥6,600)

上富良野ポーク肩ロース使用 1人前 150g

kamifurano pork shoulder loin 1 serving 150g

コース内容 course content



野菜
vegetable

+



前菜3点盛り合わせ
assorte 3 arretizers

+



刺身
tuna sashimi

+



うどん 又は ライス
udon noodle or rice

+

本日の
デザート
today's
dessert

*上記肉と野菜の写真は2人前です The meat and vegetable in the photo above for two people

追加メニュー

・牛肉	1人前	150g	¥3,000
・豚肩ロース	1人前	150g	¥2,000
・野菜 (2人前)			¥600
・うどん1玉			¥350
・ごはん	中		¥300
	小		¥280

additional menu

・ wagyu beef for 1 person	150g	¥3,000
・ pork shoulder loin for 1 person	150g	¥2,000
・ assorted vegetable (for 2 person)		¥600
・ udon noodles for 1 person		¥350
・ rice (midium)		¥300
・ (small)		¥280