

受付時間7:30~16:30【年中無休】 お届け時間はご注文受付け後、概ね30~50分前後でお届け可能
※混雑時は遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。

■事前予約承ります ■最終お届け時間17時(天候・道路状況などの諸事情により遅れる場合がございます。予めご了承ください。)

海鮮食堂

北のグルメ亭

テイクアウトも
できます!!

デリバリーメニュー

今なら

7/31日までに
2,000円以上(税込)お買い上げの方

配送料
無料

2,000円以下は一律500円となります



本まぐろ・うに・いくら正油漬・ぼたんえび・たらばがに・帆立・ほっき・つば
サーモン・いか・たこ。11種類の海鮮が盛り沢山の、豪華海鮮丼!

海鮮丼

本体
価格

1,980円

【税込2,130円】



抜群の旨さ日本一のいくら正油漬です。

いくら丼

本体
価格

1,280円

【税込1,380円】



甘えび・本まぐろ・帆立・サーモン・たこ
スルメイカ・たらばがに・いくら正油漬。

8種バラエティー丼

本体
価格

1,180円

【税込1,270円】



濃厚な脂のりの中とろに、いくら正油漬・
帆立・たこ・たらばがに・いか。

トロ五色丼

本体
価格

1,480円

【税込1,590円】



甘えび・サーモン・たらばがに・いくら正油漬。
4種類の魚介がギュッと詰まった丼です。

4種バラエティー丼

本体
価格

880円

【税込950円】



脂ののったハラス・サーモン・いくら正油漬の親子丼。

サーモン親子丼

本体
価格

980円

【税込1,050円】



たらばがに・ずわいがに・毛がに・花咲がにを、
たっぷりと使用した四大がにのフレーク丼。

四大かに丼

本体
価格

1,180円

【税込1,270円】



ぼたんえびと、新鮮な帆立・つば・北寄貝が
のった丼は、女性に人気です。

ぼたんえびと貝の丼

本体
価格

1,480円

【税込1,590円】



サーモン・本まぐろ・いか・帆立・いくら正油漬。
5種類の魚介を使用。具材が小さくカットされ、
お子さまにも食べやすい丼です。

海鮮コロコロ丼

本体
価格

980円

【税込1,050円】



ぼたんえび・たらばがに・サーモン・いくら正油漬と、
嬉しい組み合わせ。

えび・かに・サーモン丼

本体
価格

1,280円

【税込1,380円】



本まぐろ赤身・とろけるうに、自慢のいくら正油漬。

赤身三色丼

本体
価格

1,580円

【税込1,700円】



本まぐろ中とろ・とろけるうに、自慢のいくら正油漬。

トロ三色丼

本体
価格

1,980円

【税込2,130円】

受付時間7:30~16:30【年中無休】

お届け時間はご注文受付け後、概ね30~50分前後でお届け可能
※混雑時は遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。

市場ならではの
鮮度と旬の魚介を
お楽しみください。



時期により北海道各地より厳選した毛ガニをご提供。
甘くてみずみずしい身肉と濃厚なかに味噌を楽しめます。

釜あげ毛ガニ(活状態500g)

※茹で上げ後、2割程度重量が減ります。

本体価格 **6,480円** [税込6,990円]

厳選した毛ガニをご提供。甘くてみずみずしい身肉と濃厚なかに味噌を楽しめます。



毛ガニ姿盛り(活状態500g)

※茹で上げ後、2割程度重量が減ります。
本体価格 **6,480円** [税込6,990円]

ふっくらとした白身、溢れる旨味、きんきならではの脂のりをご堪能ください。



きんき焼

本体価格 **5,800円** [税込6,260円] おろしは付きません

殻ごと香ばしく焼き上げ、旨味溢れる。極太の足を、豪快に味わってください。



焼たらばガニ(半身/650g前後)

本体価格 **6,800円** [税込7,340円]

ふっくら、やわらか！
知床らうす凍蔵水使用!!



ひまほっけ焼

本体価格 **1,080円** [税込1,160円]



刺身7種盛り

赤身・帆立・甘えび・サーモン
たこ・スルメイカ・白身
本体価格 **980円** [税込1,050円]



刺身10種盛り

赤身・中とろ・帆立・北寄
ぼたんえび・いくら正油漬
サーモン・たこ・スルメイカ・白身
本体価格 **1,380円** [税込1,490円]



結あわび刺し

活のあわびを捌くので、鮮度抜群！
活ならではのコリコリの食感をお楽しみください。
本体価格 **1,780円** [税込1,920円]



鮭ハラス西京焼

本体価格 **680円** [税込730円] おろしは付きません



つぶ刺し

真つ貝を使用。磯の風味、身の締まり、コリコリの食感が人気です。
本体価格 **780円** [税込840円] 貝殻は付きません



帆立刺し

海のミネラルを蓄え、甘味と旨味がたっぷり！
本体価格 **580円** [税込620円] 貝殻は付きません



ほっき刺し

シャクシャクとした食感と、ふわっと広がる甘みがたまりません。
本体価格 **780円** [税込840円] 貝殻は付きません



ぼたんえび刺し

極太でプリプリ、甘味抜群。濃厚なえび味噌もお楽しみです。
本体価格 **980円** [税込1,050円]



鮭ハラス焼

肉厚で脂のり抜群。お酒の肴にもご飯にも合う、大人気の鮭です。
本体価格 **580円** [税込620円] おろしは付きません



赤身刺し

本まぐろを使用。赤身の旨味をお楽しみください。
本体価格 **1,080円** [税込1,160円]



中トロ刺し

本まぐろを使用。程よい脂のりの中トロをご堪能いただけます。
本体価格 **1,380円** [税込1,490円]



サーモン刺し

お子様から大人の方まで、幅広いお客様にご注文いただく人気の一品です。
本体価格 **780円** [税込840円]



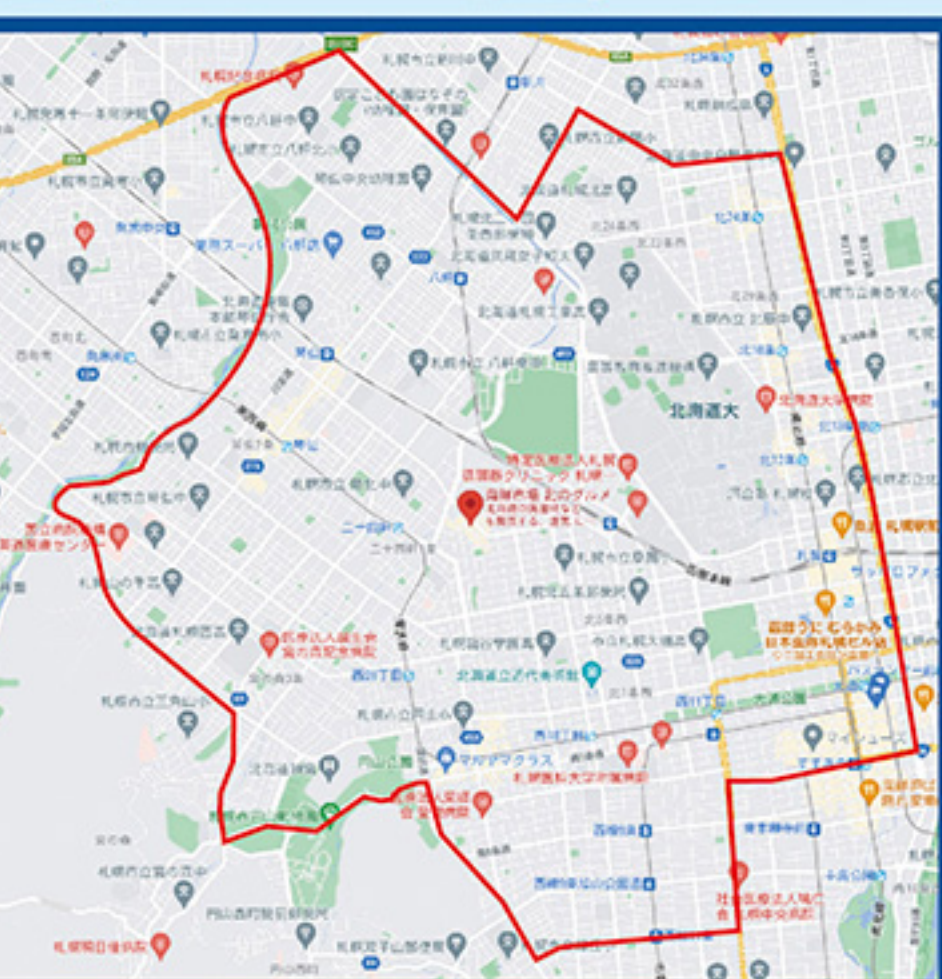
銀だら西京味噌焼

プリプリで脂のり抜群の銀だらを、特製の西京味噌で漬け込みました。
本体価格 **880円** [税込950円] おろしは付きません



時鮭甘塩焼

食欲そそる脂のりで、ふっくらと身が柔らかな鮭です。一度食べたらやみつきになります。
本体価格 **780円** [税込840円] おろしは付きません



するめいか刺し

ほんのりと口広がる甘みが美味。生薑醤油どうぞ。
本体価格 **680円** [税込730円]



塩水うに(90g前後)

無添加だからこそ味わえる、うに本来の味わいをお楽しみください。
本体価格 **3,980円** [税込4,290円]



熟旨塩紅鮭焼

特殊塩蔵製法で旨味を引き出しています。まろやかな甘塩仕上げ。
本体価格 **680円** [税込730円] おろしは付きません

◀デリバリーエリア

右記QRでも確認できます！

※エリア外の追加料金はエリアを出たところから通常タクシー料金(初乗670円)がかかります。

7/31日まで

2,000円以上(税込)

お買い上げの方

配送料無料

※通常配送料は一律500円(税込)となります。

お電話にてご予約を承っております。

090-5220-3926

ご自宅で海鮮美味バーベキューはいかがですか



バーベキューセット セットが断然お得!!

◆活帆立10枚 ◆しまほっけLサイズ1枚

◆生たらばがに足(解凍品)650g前後 本体価格 **7,980円** [税込8,610円]

札幌市中央卸売・場外市場

海鮮食堂

北のグルメ亭

受付時間 7:30~16:30【年中無休】

http://www.kitanogurume.co.jp

※チラシ掲載写真はイメージとなります。※シケ等により入荷の無い場合がございます。※産地等、変更になる場合がございます。

〒060-0011

札幌市中央区北11条西22丁目4-1

TEL 011-621-3545 FAX 011-621-3546