

今の季節の北海道に来て、コロポックルに来たら 「これは是非食べていただきたい!!」おすすめメニュー!!

まずは美味しいお刺身を食べましょう!7~8月中旬は「刺尻島直送のウニ」が絶対のおすすめ!
時期により、エゾバフンウニがムラサキウニが入荷中です。
ミョウバンを使用しない本物のウニの甘味を味わうにはシンプルに「塩水ウニ」をどうぞ。

また、函館のイカ漁が6月から始まり、時化(しけ)がなければ生きたまま当店に入荷します。
「活イカの刺身」は新鮮なイカゴロ(イカの内臓)を醤油に続いて、コリコリのイカの刺身に
つけて食べると、もう最高! また、イカ本来の甘みを味わうなら朝捕れた「朝イカのソーメン」も是非!

そして、北海道は美味しい海老が水揚げされます。中でも今の時期は尾岱沼や厚岸で捕れる
「北海シマエビ」がGOOD! 活茹での北海シマエビは甘みが抜群です!
その他、ホッキ貝や、ツブ貝、赤ホヤ、サメカレイなどなど・・・毎日美味しい魚貝類が入荷中です!
ところで北海道の名物料理のルイベをご存知ですか?(簡単にいえば凍った刺身ですが・・・)
その昔、アイヌの人々が保存食として鮭を凍らせて刺身で食べたことに由来しているんです。

次に、北海道の広大な大地が育んだ新鮮野菜を召し上げれ!
美瑛や羊蹄産の極太のグリーンアスパラは今がまさに旬!是非食べて帰りましょう。ポイル、塩焼き、バター焼きと
どれも捨てがたい逸品です! お好きな方は新鮮なフルーツマトもどうぞ。

また、定番のジャガイモは7月下旬よりが新ジャガの収穫となります。
(6月~7月上旬は入荷がありません。誠に申し訳ありませんm(_ _)m)
じっくり焼いた「北あかりイモ焼き」は絶品! 「北あかり」の上に道産子流にイカの塩辛を
のせて食べる「北あかりと塩辛セット」も人気!



続きまして・・・やっぱり焼魚ですね!
一番人気は脂乗り抜群の「特大シマホッケ」です!その大きさと美味しさに皆さんが驚嘆すること間違いなし!
かなり大きいので3~4名様で1尾で十分です。1~2名様なら半身にしてくださいね。
そして今の季節なら季節はずれに捕れる鮭「時不知鮭(ときしらず・時鮭)」もおすすめ!
秋鮭と違い、産卵時期ではないので身に脂がしっかり乗って本当に美味い!
また、生イカにイカゴロを塗って焼く「イカのごろ焼き」は酒飲みにはたまらない一品です。
定番の「キンキ」や「子持ちししゃも」、「焼きタラバガニ」もあわせてどうぞ。



そろそろ、さっぱりサラダ系で。
ここはやっぱり札幌名物「ラーメンサラダ」が一押し!地元民にも必須の一皿です。
更に当店ではタラバガニのむき身をたっぷり乗せてます!(値段もちよっと高めですが・・・)^_^;
ラーメンはちよっと、という方にはポテト、アスパラ、カニ、イクラ等、北海道の素材満載の「北海道サラダ」がおすすめ!
どちらもハーフサイズもご用意しております。

まだまだ豊富なメニューがあるのですが、スペースの関係でxのお食事にいきましょう。
先程おすすめした刺尻ウニがたっぷりのった「ごはんの見えないウニ丼」は至福の一品です!
ウニ丼はウニの量によって3種類ありますのでお財布と要相談ですね!(^-)^☆
いろいろ食べたい欲張りの方には海鮮を贅沢に巻いた「特製生太巻き」をおすすめします!
ウニ、イクラ、かにみそ、その他新鮮なネタを使用した人気の太巻きです。
その他、「鮭とイクラの親子丼」をはじめ定番の丼ものやお好みにぎりもありますよ。



ウニ丼 1780円
ウニの大盛丼 2500円
ごはんの見えないウニ丼 3800円

そしてデザートです。一押しは世界遺産「知床」の塩を使用したジェラート
「塩アイス」。チヨットと溶かして軟らかくなったら、よく混ぜて召し上げれ!!



活イカの刺身又はソーメン 2300円~	特大シマホッケ 1880円
朝イカのソーメン 600円	半身 900円
塩水ウニ1200円~1480円	ときしらず塩焼き 700円
北海シマエビポイル 980円	イカのごろ焼き 630円
ツブ貝の刺身 980円	キンキの塩焼き又は煮付け 3800円~
ルイベの盛り合わせ 980円	