

# APPETIZERS

かかし 2019.11.23-

前菜 전채 요리 류 先付



Edamame from Nakasatsunai

枝豆 (中札内産)

나카사쓰나이산 풋콩

¥390

中札内産の枝豆



Tokachi-produced Soybean Chilled Tofu  
with Young Sardines and Ginger

生姜小银鱼冷豆腐 (十胜产大豆)

멸치와 생강이 들어간 토카치산 콩 냉두부

十胜産大豆の冷奴 しらす生姜入り

¥550



Salted Squid Guts

盐腌鱿鱼

오징어 젓갈

¥560

いか塩辛



Octopus Wasabi

山葵章鱼

문어와사비

¥560

たこわさび



Squid Sashimi Pickled Matsumae Style

松前腌乌贼刺身

오징어회 다시마 절임

¥600

いか刺し松前

The photos are for illustrative purposes only.

# APPETIZERS

かかし 2019.12.08-  
前菜 전채 요리 류 先付



Kani Miso (crab innards)

蟹黄

게내장

蟹味噌

¥700



Mozuku Seaweed in Vinegar Dressing

醋拌海藻

해초 초절임

もずく酢

¥600



Cream Cheese Covered with  
Pickled Fish Entrails

酒盗芝士

생선내장젓갈을 곁들인 크림치즈

クリームチーズ酒盗掛け

¥700



Salmon Roe Marinated in Soy Sauce

酱油腌鲑鱼子

연어알 간장 절임

いくら醤油漬け

¥1,350

The photos are for illustrative purposes only.



かかし 2019.12.08-

# SALAD

沙拉 샐러드 サラダ



Caprese-style Tomato and Mozzarella Salad

意式番茄马苏里拉奶酪沙拉

토마토와 모짜렐라치즈의 카프레제풍 샐러드 ¥860

トマトとモッツアレラのカプレーゼ風サラダ



Tokachi-produced Soybean Tofu  
and Young Sardine Salad

豆腐小银鱼沙拉 (十胜产大豆)

토카치산 콩의 두부와 지리멸치 샐러드

十勝産大豆の豆腐とじゃこのサラダ

¥810



Caesar salad (imitation crab)

シーザーサラダ (かに風味かまぼこ)

¥940



Chicken salad

チキンサラダ

¥1,000

The photos are for illustrative purposes only.

かかし 2019.12.08-

# PICKLES

腌菜 야채절임 漬物



Assorted Pickles 腌菜拼盘 야채절임 모듬  
漬物盛合せ

¥770



UDO pickled in soy sauce  
腌土当归

땅두릅 타마리 절임  
山独活たまり漬け

¥570



Chinese Cabbage Kimchi  
泡菜

배추김치  
白菜キムチ

¥620



Pickled local yam, wasabi flavor

北海道産長芋漬物 わさび味

¥550

The photos are for illustrative purposes only.



# SASHIMI

刺身

회

かかし 刺身

2019.12.08-



Assorted Sashimi of 7 Kinds

刺身拼盘7点

회 7점 모듬

刺身 7点盛合せ

¥3,900



Assorted Sashimi of 5 Kinds

刺身拼盘5点

회 5점 모듬

刺身 5点盛合せ

¥2,700



Assorted Sashimi of 10 Kinds

刺身拼盘10点

회 10점 모듬

刺身 10点盛合せ

¥5,500

Ingredients are seasonal and subject to change.  
The photos are for illustrative purposes only.

# SASHIMI

刺身 회

かかし 2019.12.08-  
刺身



Tuna  
金枪鱼  
참치  
本まぐろ赤身

¥2,550



Greater Amberjack  
高体鰯  
갯망어  
勘八

¥1,750



Fresh Sea Urchin  
生海胆  
생 성게알  
生雲丹

¥2,980



Scallop  
扇贝  
가리비  
帆立貝

¥1,330



Salmon  
三文鱼  
연어  
さーもん

¥1,000

The photos are for illustrative purposes only.



# SASHIMI

刺身 회 刺身

かかし 2019.12.08-



Homemade Marinated Mackerel

自家制醋腌青花鱼

수제 고등어 초절임

しめさば

¥1,250



Sweet Shrimp 5 pcs.

甜虾 5条

단 새우 5마리

甘海老

¥1,000



Octopus

章鱼

문어

たこ

¥980



Tuna Sashimi Topped with Grated Yam

山药泥拌金枪鱼

마즙 참치회

まぐろ山掛け

¥970



Surf Clam

北极贝

함박조개

北寄貝

¥2,150

The photos are for illustrative purposes only.

かかし 2019.11.23-

# POTATO

土豆 감자じゃが芋



Hokkaido's May Queen Potatoes Broiled  
with Cheese and Spicy Cod Roe Mayonnaise  
蛋黄奶酱芝士明太子烤土豆(北海道产土豆)  
홋카이도산 메쿠인 감자의 치즈구이  
명란젓마요네즈 곁들임

¥800

北海道産メークインのチーズ焼き明太子マヨネーズ



Steamed Potatoes Garnished  
with Anchovy Butter  
鯷鱼黄油蒸土豆

안초비버터를 곁들인 찐 감자 ¥720

北海道産蒸しじゃが芋のアンチョビバター添え



Potato Mochi Rice Cake  
Deep-fried with Nori Seaweed  
炸土豆饼

이모모치(감자떡) 튀김

¥670

いももち磯部揚げ



Hokkaido-produced French Fries  
with the Skin

带皮炸土豆 (北海道产土豆)

홋카이도산 웨지감자튀김

¥600

北海道産皮付きフライドポテト(とうや使用)



かかし 2019.12.08-

# GRILLED

烧烤类 구이 요리 류 焼物



Grilled Whole Atka Mackerel 烤花鱼 임연수어구이  
開きほっけの炙り

¥1,640



Grilled Sausage on the Bone 2 pcs.  
帶骨烤香肠 2根

뼈 있는 소시지 구이 2개 ¥660



Spit-roasted Rusutsu Pork

(1 Skewer) Choose from salted or tare sauce.

留寿都猪肉烤串(1串)请选择盐味还是酱汁。

루스츠 돼지 꼬치구이(1개) ¥430

소금, 타레소스중에 선택해주세요.

ルスツポークの串焼き(塩・タレからお選びください)



Chicken Skewer(1 Skewer)

Choose from salted or tare sauce.

鸡肉串(1串) 请选择盐味还是酱汁。

닭꼬치 (1개) ¥330

소금, 타레소스중에 선택해주세요.

鶏串(塩・タレからお選びください)



かかし 2019.12.08-

# GRILLED

烧烤类 구이 요리 류 焼物



Botan Shrimp Grilled with Salt

盐烤牡丹虾

보탄에비 (도화새우) 소금구이

牡丹海老塩焼き

¥870



Creamy scallop pie

ほたてパイ

¥1,720



Dried overnight and grilled herring

北海道産鯧の一夜干し 冷温熟成

¥1,130



Grilled Shihoro beef (200g) Japanese taste sauce

士幌牛の網焼き 和風ソース

¥5,700

The photos are for illustrative purposes only.



かかし 2019.12.08-

# RICE BOWLS

盖饭 덮밥 류 丼物



Small Salmon Roe Rice Bowl  
一合枴鲑鱼子盖饭 (小份)  
한퇴의 작은 연어알 밥  
一合枴の小さいいくら御飯  
¥1,150

Small Fresh Sea Urchin Rice Bowl  
一合枴生海胆盖饭 (小份)  
한퇴의 작은 생 성게알 밥  
一合枴の小さい生雲丹御飯  
¥1,650



Specially Selected Big Catch Rice Bowl  
with miso soup  
特选 海鲜盖饭  
특선 풍어덮밥  
大漁井  
¥3,980



Salmon Roe Rice Bowl with miso soup  
鲑鱼子盖饭  
연어알 덮밥  
いくら井  
¥3,270



Tuna Rice Bowl with miso soup  
金枪鱼盖饭  
참치회 덮밥  
鉄火井  
¥2,550



3-colored Rice Bowl with Miso Soup  
(with sea urchin, salmon roe, and crab)  
三色盖饭  
삼색 덮밥  
三色井  
¥3,370

The photos are for illustrative purposes only.

かかし 2019.12.08-

# RAMEN/RICE DISHES

拉面/釜饭 라면/돌솥밥 라멘 / 釜めし



Kakashi's Makanai Ramen  
(tonkotsu and bonito broth  
with soy sauce)

kakashi主厨推荐拉面

카카시 점원들도 먹는

호평 라면

かかしのまかないラーメン

¥910

half size 半份

하프 사이즈

ハーフサイズ

¥550



Snow Crab Rice in a small Iron Pot  
雪蟹釜饭

바다참게 돌솥밥

¥1,330

ずわい蟹の釜飯



Shiretoko Chicken and  
Burdock Root Rice in a Iron Pot  
知床鸡牛蒡釜饭

시레토코 닭고기와 우엉 돌솥밥

知床鶏と牛蒡の釜飯

¥1,230

※ "KAMAMESHI" it take 30 minutes to completion  
The photos are for illustrative purposes only.



かかし 2019.11.23-

# RICE DISHES

饭类 밥 류 お食事

Rice ball (1piece) (with pickles) 饭团 (附腌菜)

주먹밥(야채절임 포함) おにぎり (漬物付き)



Salmon 三文鱼 연어 鮭 ¥290

Salted Dried Kombu Seaweed ¥290  
盐海带 소금 다시마 塩昆布

Ume 梅子 매실 梅 ¥290

Ochazuke (rice with broth) (with pickles) 茶泡饭 (附腌菜)

오차즈케(야채절임 포함) お茶漬け (漬物付き)



Salmon 三文鱼 연어 鮭 ¥750

Salted Dried Kombu Seaweed ¥750  
盐海带 소금 다시마 塩昆布

Ume 梅子 매실 梅 ¥750

“SANSYO-ZUKE” 腌辣椒酱茶泡饭

¥750

산쇼절임(홋카이도 향토요리) 三升漬け

Rice (plus 10 yen to add pickles)

large size (plus 10 yen to add pickles)



白饭 밥 白飯

¥240



大份 곱빼기 大盛り

¥310

Miso Soup with  
Wild Harvested Nori Seaweed and Tofu  
海苔豆腐味噌汤

바위김과 두부 미소된장국 ¥240

岩海苔と豆腐のお味噌汁



The photos are for illustrative purposes only.

# HOT POT 鍋 鍋 전골 かかし 2019.12.08-



## TORINABE

(hot-pot with chicken and vegetable,  
cheese taste soup stock)

鶏鍋洋風だし

2 servings ¥2,600

2人份 2인분

二人前



## Ishikari Nabe

(hot pot with salmon and vegetables)

石狩鍋 (北海道乡土火锅)

이시카리 전골

(소금에 절인 연어를 주재료로  
된장으로 양념한 일본 냄비 요리)

石狩鍋

2 servings ¥2,400

2人份 2인분

二人前



## Yuzu Salt Nabe with

Rusutsu Pork and Clams

留寿都高原猪肉与蛤蜊的

柚子盐锅

루스츠 고원 돼지와

바지락의 유자 소금 전골

ルスツ高原ポークとあさりのゆず塩鍋

2 servings ¥2,500

2人份 2인분

二人前

The photograph is an image



かかし 2019.12.08-

寒い冬は

かかしの鍋で暖まろう！



Hot-pot

Other ingredients for adding at the end to make it delicious  
最后放入锅中超好吃的搭配

마지막에 넣으면 맛있어지는 친구들  
最後に入れるとおいしくなる仲間たち

Rice 1 serving  
白饭 1人份 밥 1인분  
ごはん ¥240

Ramen 1 serving  
拉面 1份 라면 한 사발  
ラーメン ¥260

Raw egg 1pcs.  
鸡蛋 1个 계란 1개  
たまご ¥100

Chicken ball 10 pcs.  
鶏団子  
¥350

Chinese Cabbage Kimchi  
泡菜 배추김치  
白菜キムチ ¥620

Cut butter 2slices  
黄油切片 자른 버터  
カットバター ¥100

Noodles in Flat Strips 1 ball  
粗平面 1份  
키시멘 (칼국수) 한 사발  
키시めん ¥260

Vienna Sausage 10 pcs.  
小香肠 미니 비엔나 소시  
미니ウィンナーソー세지 ¥390



# DEEP FRIED DISHES

油炸类 튀김 류揚げ物

かかし 2019.12.08-



Zangi (Fried Chicken)  
炸鸡 (Zangi是北海道的叫法)  
장기 (닭 튀김) ¥770  
ザンギ (鶏の唐揚げ)



Deep freid tuna skewers  
まぐろ串カツ ¥850



Assorted Tempura  
天妇罗拼盘 ¥2,000

튀김 모듬  
天ぷら盛り合わせ

- |                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| Snow crab leg 1pc                   | Pumpkin 2pcs.  |
| Prawn 1pc.                          | Mushroom 2pcs. |
| Sea Eel 1/2 pc.                     |                |
| Shishito or Green Bell Pepper 1 pc. |                |
| 雪蟹天妇罗 1根                            | 바다참게 다리튀김 1개   |
| 虾天妇罗 1根                             | 새우 튀김 1개       |
| 南瓜片天妇罗 2片                           | 호박 튀김 2개       |
| 香菇天妇罗 2个                            | 표고버섯 튀김 2개     |
| 海鰻天妇罗 1/2根                          | 붕장어 튀김 1 / 2개  |
| 辣椒或者青椒天妇罗 1片                        | 푸른고추 또는 피망 1개  |

ずわい蟹 南瓜 穴子の天ぷら  
海老 椎茸 獅子唐又はピーマン



Snow crab leg 1 pc.  
雪蟹天妇罗 1根  
바다참게 다리튀김 1개  
¥600

ずわい蟹足天ぷら



Prawn 1 pc.  
虾天妇罗 1根  
새우튀김 1개 ¥300

海老の天ぷら



Shiitake mushroom  
2 pcs.  
香菇天妇罗 2个  
표고버섯 튀김 2개  
¥200

椎茸の天ぷら



Sea Eel 1/2 pc.  
海鰻天妇罗 1/2根  
붕장어 튀김 1 / 2개  
¥350

穴子の天ぷら

Pumpkin 2 pcs.  
南瓜片天妇罗 2片  
호박 튀김 2개  
南瓜の天ぷら  
¥200

The photos are for illustrative purposes only.



# SHIRETOKO JAPANESE BLACK WAGYU

知床黒毛和牛 시레토코의 쿠로게와규 知床黒毛和牛  
 かし 2019.12.08-

Shiretoko Japanese Black Wagyu Shabu-shabu (2 servings) 200g

知床黒毛和牛的涮肉火锅 2人份 200g

시레토코의 쿠로게와규 샤브샤브 2인분 200g

知床黒毛和牛のしゃぶしゃぶ



¥6,550

Shiretoko Japanese Black Wagyu Sukiyaki (2 servings) 200g

知床黒毛和牛的寿喜烧 2人份 200g

시레토코의 쿠로게와규 스키야끼 2인분 200g

知床黒毛和牛のすきやき



¥6,550

Other ingredients for adding at the end to make it delicious

最后放入锅中超好吃的搭配 마지막에 넣으면 맛있어지는 친구들

最後に入れるとおいしくなる仲間たち



Rice 1 serving

白饭 1人份

밥 1인분

ごはん

¥240



Noodles in Flat Strips

粗平面 1份 1 serving

키시멘 (칼국수) 한 사발

키시멘

¥260



Raw egg 1pcs.

鸡蛋 1个

계란 1개

たまご

¥100



Ramen 1 serving

拉面 1份

라면 한 사발

ラーメン

¥260

The photos are for illustrative purposes only.



かかし 2019.12.08-

# DESSERT

甜品 디저트 デザート



Yuzu Sherbet

柚子冰沙

유자샤베트

ゆずシャーベット

¥330



Hokkaido-produced Azuki Beans and Ice Cream wrapped in Mochi

北海道産小豆の雪見しるこ

¥490



Hanabatake Farm's Crema Catalana with Blueberry Sauce

蓝莓酱焦糖布丁 (花田牧场产)

하나바타케 목장의 카타라나

(푸딩같은 케이크) 블루베리소스 없음

花畑牧場のアイスカタラーナ 블루ベリーソース掛け

¥490



Tartufo Ice Cream

松露巧克力夹心冰淇淋

타르투포 아이스크림

タルトウフォアイス

¥690

The photos are for illustrative purposes only.