



おしながき

m e n u



串

Yakitori

「鶏」		
・地鶏もも		660円
・地鶏手羽先		680円
・もも「塩・タレ」		320円
・とり皮「塩・タレ」		300円
・ささみ「山わさび・梅肉」		320円
・せせり「塩・タレ」		320円
・ネラつくね「塩・タレ」		350円
・「ネラのたまご」の月見つくね		450円
・ オブション 月見つくねのお供のひと口御飯		110円
・鶏レバー「塩・タレ」		320円
・ハツ「塩・タレ」		300円
・砂肝「塩・タレ」		300円
・ネラのだし巻き卵串		320円

※焼き鳥のお持ち帰りも承っております。お土産にどうぞ！

（容器代を別途、頂戴いたします）

「Qのおまかせ」

- ・本日のおまかせ 8本
- ・本日のおまかせ 10本
- ・本日のおまかせ 16本

※人数に応じて本数を変更致します。

「鶏以外」

・道産 豚バラ「塩・タレ」	380円
・豚カシラ「塩・タレ」	380円
・牛ヒレ	680円
・滝川産合鴨もも	580円
「野菜」	
・銀杏	250円
・オクラ	250円
・ししとう	250円
・椎茸	250円
・舞茸	300円

自家製燻製

fused

・うずら、チーズ、タコ、砂肝、ナッツ	各	550円
・鴨肉、サーモン、メさば、手羽先、明太子	各	660円
・Qのおまかせ盛り合わせ	2種	
・Qのおまかせ盛り合わせ	4種	
※3種、5種など、好きな種類の盛り合わせもできます		

揚げ

fried

・芽室町マチルダのフライドポテト	580円
・地鶏チューリップ揚げ（数量限定）	800円
・香りパン粉の揚げモッツアレラ	780円

サラダ

Salad

・三つ葉と薬味野菜のサラダ	880円
・自家製肉味噌きゅうり	580円
・きゅうりのおかわり	380円

一品&肴

One dish & Snacks

・漬物盛り合わせ	680円
・いぶりがっこクリームチーズ	550円
・鶏の梅水晶	580円
・揚げ出汁豆腐 山わさびと薬味野菜	600円
・厚岸 アサリエもんの酒蒸し	980円
・エイヒレの炙り	680円

飯物

Rice

・名物 Qの炭焼き親子丼（土鍋ご飯）	1280円
※ご注文後に炊き始める場合もありますのでお時間を頂戴する事がございます	
・登別 望月製麺 メの鶏だし麺	980円

甘味

Dessert

・「ネラのたまご」のプリン	500円
・焼きみたらし団子（2本）	450円
・キャラメルナッツのジェラート	450円
・苺けずり練乳	500円

（表示価格は全て税込になります。）席料として、お一人様 500円頂いております。
また、サービス料として別途10%を頂戴しております。

ソフトドリンク

・ポールジョーの葡萄ジュース	900円	・コーン茶	450円
・自家製ジンジャーエール	700円	・愛媛レモンのスカッシュ	700円
・緑茶	450円	・愛媛レモネード	700円

晩酌セット

2500円
(税込)

小鉢
串三種
もも／皮／つくね／ささみ／レバー／ハツ
砂肝／せせり／豚串／カシラ／野菜串

味はおまかせになります。

ドリンク二杯

ビール／ハウスワイン／日本酒／ハイボール
レモンサワー／コーン茶ハイ／緑茶ハイ／梅酒

お一人で
ご来店の方
限定

おまかせ

WINE／日本酒
TASTING SET

ワイン、日本酒 テイスティングセット

50ml×3杯 1,800円

ビール

「オリジナルクラフトビール」
ザ・ビアール
札幌最大のクラフトビール醸造所、ストリートライト・ブルーイングとの共同開発による
弊社オリジナルの爽やかなクラフトビール。シャープかつ華やかな味わいを是非ご賞味ください。
樽生、またはオリジナルデザイン缶でのご提供となります。

生ビール 700円

ハイボール

・デューワーズ・ハイボール	770円	・アップルバーボン・ハイボール	800円
・ラフロイグ・ハイボール	1100円	・竹鶴・ハイボール	1500円
・山崎・ハイボール	1500円	・余市・ハイボール	1500円
・白州・ハイボール	1500円	・宮城峡・ハイボール	1500円

ワイン

グラスワイン（白／赤） 900円

日本酒

グラス日本酒 900円

別紙に単品メニューがございますのでご覧くださいメニュー以外にもご用意できる品種がございますのでスタッフまでお申し付け下さい。

焼酎

芋焼酎
麦焼酎
米焼酎
銘柄はスタッフまでお尋ね下さい。

サワー&果実酒

・Qの愛媛レモンサワー	880円
・山椒ハイボール	1000円
・自家製サンテリア	880円
・緑茶ハイ	650円
・コーン茶ハイ	650円
・こだわり梅酒ソーダ	880円
・こだわり柚子酒ソーダ	880円
・季節の果実酒	ASK

（表示価格は全て税込になります。）席料として、お一人様500円頂いております。
また、サービス料として別途10%を頂戴しております。