



あそび心と
おもてなし

memories and tastes of good old days.

まへも



お食事



北海道にこだわる 旬な食材をひとつ一つ 丁寧皿へ。

ほたるでは、北海道の旬で新鮮な食材を集めた

当店でしか味わうことのできないお料理をご用意しております。

お刺身や炭焼きなどシンプルに食材の味を楽しめるお品から、嗜好を凝らした創作料理など、素材を生かして調理いたします。

もうひとつの魅力は、毎日職人が丁寧に炭床を作り上げていることです。

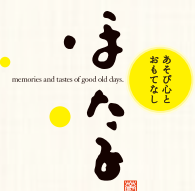
備長炭を使い、旨味を閉じ込めたジュシーな仕上がりに。

遠赤外線効果で旨味を逃さない、

焼き鳥はもちろん、魚介もお楽しみいただけます。

料理人の腕が光る、

ほたる自慢の料理をご堪能ください。



※お通しはお一人様550円(税込605円)を別途申し受けます ※お一人様一品以上のお飲物のご注文をお願いいたします ※写真は全てイメージです
※厨房内で色々な食品(食物アレルギー特定原材料含む)調味料等を使い同一空間で調理している為、商品の一部に卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ等を含みアレルギー症状を引き起こすものがあります

十勝自慢

当店の名物料理として誕生しました。
北海道産にこだわり、
見た目も楽しめる逸品です。

広大な十勝の大地で育った和牛。柔らかくヘルシーな赤身のステーキです。

十勝牛フィレステーキ

二、九八〇円

(税込 三、二七八円)

豆乳から作り上げる豆腐は香りすら美味です。

出来たて豆腐

二、三人前

一、六八〇円

(税込 一、八四八円)

イチ押し



十勝牛フィレステーキ



出来立て豆腐



十勝野菜のせいろ蒸し



中札内田舎どりの赤ワイン煮込み



十勝黒豚ロースステーキ

新

地元中札内のブランド鶏を赤ワインでほろほろになるまで煮込みました。
中札内田舎どりの赤ワイン煮込み

八九〇円

(税込 九七九円)

甘みとコクのあるキメ細かい肉質、繊細な脂肪の旨み。
十勝黒豚ロースステーキ

一、六五〇円

(税込 一、八五〇円)

うまみも栄養も閉じ込めた、野菜の美味しさが際立つ一品。
十勝野菜のせいろ蒸し

八二〇円

(税込 九〇二円)

お造り

新鮮な魚介を種類豊富にご用意。
 噛めば噛むほど
 口の中に旨味が広がります。
 季節によって違いが愉しめる
 盛り合わせがおすすです。



本まぐろ

九七〇円

(税込 一、〇六七円)

活北寄

八二〇円

(税込 九〇二円)

ポタン海老

九八〇円

(税込 一、〇七八円)

馬刺し カルビ

二、二八〇円

(税込 二、五〇八円)

活つぶ

九八〇円

(税込 一、〇七八円)

馬刺し ヒレ

一、八五〇円

(税込 二、〇三五円)

活帆立

七七〇円

(税込 八四七円)

イチ押し



本まぐろ



活つぶ



ポタン海老



活帆立



馬刺し ヒレ

イチ押し



馬刺し カルビ



活北寄

※仕入れ状況により内容が変更いたします。



厳選お造り 七種盛り



道産貝三種盛り

道産貝三種盛り

一、八五〇円
(税込 二、〇三五円)

厳選お造り 七種盛り

三、九五〇円
(税込 四、三四五円)



お造り五種盛り



お造り三種盛り

お造り三種盛り

一、六九〇円
(税込 一、八五九円)

お造り五種盛り

二、八九〇円
(税込 三、二七九円)

※仕入れ状況により内容が変更いたします。

炙り

備長炭を使用し、じっくりと焼き上げ、
素材本来の旨味を引き出しました。
遠赤外線効果で
引き出した旨味を閉じ込め、
ふっくらと仕上げた絶品の数々。

ラム肉を使い、ソーセージでありながらヘルシーな逸品

新

ラムソーセージ炙り

九八〇円

(税込 一、〇七八円)

自分好みに炙ることで、更なる美味しさを。

えいひれ

七輪炙り

七三〇円

(税込 八〇三円)



ラムソーセージ炙り焼き

新



えいひれ 七輪炙り



八角一夜干し



いかの一夜干し 七輪炙り

濃厚な脂身の中にほんのりとした甘みが味わえます。

八角一夜干し

二、九八〇円

(税込 二、二七八円)

七輪で炙ったいかは、定番を二歩上回る美味しさ。

いかの一夜干し

七輪炙り

九八〇円

(税込 一、〇七八円)

イチ押し



大ぶり真ほっけ炙り

大ぶりなほっけを炭火でじっくり焼き上げました。

大ぶり真ほっけ炙り

一、三九〇円
(税込一、五二九円)

独特な菌ごたえと香りが良い舞茸を炙り焼きで。

舞茸炙り焼き

六八〇円
(税込 七四八円)

贅沢に丸ごと炙ること、玉葱本来の旨味をより一層感じられる逸品。

玉葱丸ごと炙り焼き

五五〇円
(税込 六〇五円)



玉葱丸ごと炙り焼き



舞茸炙り焼き



インカのめざめ炙り焼き



銀鱈西京焼き

西京味噌で焼き上げた、てまひまかけた焼物です。

銀鱈西京焼き

一、三二〇円
(税込 一、四五二円)

甘みの強いインカのめざめは塩味との相性抜群です。

インカのめざめ炙り焼き

五五〇円
(税込 六〇五円)



鮭ハラス炙り焼き



長芋炭焼き

脂のりが良いハラスを炭火でこんがり。鮭の脂は美容にも◎

鮭ハラス炙り焼き

七五〇円
(税込 八二五円)

炭火で炙ることで独特の食感に。お好みで山葵をつけてどうぞ。

長芋炭焼き

五九〇円
(税込 六四九円)

串・新得地鶏

手間ひまかけて育てられた
新得地鶏だからこそ味わえる
鶏本来のうまみをシンプルな焼き鳥で。

豚の旨味、脂の甘味、そして塩味。絶妙な味わいは、絶品の味わいに。

十勝豚串 〔二本〕

五六〇円

〔税込 六六六円〕

低糖質・低脂質のヘルシー串。栄養価も高い人気の一本。

生ラム串 〔二本〕

五八〇円

〔税込 六三八円〕



十勝豚串



生ラム串



新得地鶏もも串



新得地鶏ハツ串



新得地鶏レバー串



新得地鶏むね串

新得地鶏もも串 〔二本〕

五四〇円

〔税込 五九四円〕

新得地鶏ハツ串 〔二本〕

四七〇円

〔税込 五七七円〕

新得地鶏レバー串 〔二本〕

五七〇円

〔税込 六二七円〕

新得地鶏むね串 〔二本〕

五四〇円

〔税込 五九四円〕

酒肴

お酒が進む、会話が弾む。
日本酒、ワイン、ビール、
様々な種類のお酒に合う逸品を
ご用意いたしました。

低温でじっくり、丁寧に調理し、旨味を引き出しました。
白レバーの低温調理

六〇〇円
（税込 六六〇円）

新
燻製の香りとサバの旨味を活かした、ほたる流ポテサラ

六五〇円
（税込 七五〇円）

ほや独特の味と甘みは最高のおつまみ。
ほや塩辛

七九〇円
（税込 八六九円）

粒雲丹と鬼おろしの組み合わせは食感も楽しめる一品です。
特製 なめろう

七九〇円
（税込 八六九円）



白レバーの低温調理



ほや塩辛



サバスモークのインカポテサラ



特製 なめろう



旨いわしバター

新



中札内産の黒枝豆

新
パリパリの食感とほのかに香るバター。お酒がすすみます
旨いわしバター

六八〇円
（税込 七四八円）

実が大きく旨みの強い濃厚な味わい。
中札内産の黒枝豆

四九〇円
（税込 五三九円）

ラム肉を美味しくさを最大限に活かした「たたき」にて提供します。
生ラムたたき

一、三八〇円
（税込 一、五八円）

溶けかけが最も美味しい「ルイベハム」。山わさびと一緒。
しばれ生ハム山わさび

七三〇円
（税込 八〇三円）



生ラムたたき



しばれ生ハム山わさび

特撰漬物盛り合わせ

六五〇円
〈税込 七二五円〉

しらすせんべい

五三〇円
〈税込 五八三円〉

炙りサバスモーク

七〇〇円
〈税込 七七〇円〉



しらすせんべい



特撰漬物盛り合わせ



炙りサバスモーク



帆立の塩辛



つぶわさび

帆立の塩辛

四五〇円
〈税込 四九五円〉

新 生湯葉と旨出汁ジュレ

六八〇円
〈税込 七四八円〉

つばわさび

六〇〇円
〈税込 六六〇円〉

鮑の冷製肝ソース

一三八〇円
〈税込 一五二八円〉



生湯葉と旨出汁ジュレ

新



鮑の冷製肝ソース

サラダ

新鮮素材を使用し、
彩り豊かに仕上げた品々。
旬のおいしさの中に
栄養を詰め込みました。

北海道名物のラーメンサラダは、ほたる特製の胡麻ドレッシングで。

ラーメンサラダ

八二〇円

(税込 九〇二円)

山わさびの爽やかさと香味野菜がクセになる、香り引き立つサラダ。
山わさび香味サラダ

六九〇円

(税込 七五九円)

イチ押し



ラーメンサラダ



山わさび香味サラダ



パルミジャーノレッジャーノシーザーサラダ



インカのめざめ和節サラダ

新

イタリアチーズの王様パルミジャーノレッジャーノをたっぷり使用。
パルミジャーノレッジャーノ
シーザーサラダ

七四〇円

(税込 八二四円)

新

北海道産のじゃがいもインカのめざめを
細切りにし、自家製の和節をまぶした新感覚サラダ
インカのめざめ和節サラダ

七〇〇円

(税込 七七〇円)

白糠酪恵舎

酪農王国である北海道のブランド「チーズ工房 白糠酪恵舎」のチーズをふんだんに使用。質の高い生乳からのみ作られるチーズは酪農家の誇り。食べたらわかる、喜びの味。

搾りたての生乳から作られたモッツアレラチーズを贅沢に味わえる一品。

モッツアレラチーズのカプレーゼ 八八〇円

（税込 九六八円）

塩味の効いたチーズは牡蠣の旨みを引き立てます。

ロビオーラ 牡蠣のソテー 五九〇円

（税込 六四九円）

低脂肪でミネラル豊富なチーズと酒盗が合わさりお酒もすすみます。

リコッタチーズ アボカドと酒盗和え

六八〇円

（税込 七四八円）

あつあつとろとろのチーズと茄子はやみつきになる美味しさ。

燻製スカルモッツァと茄子のオーブン焼き

七八〇円

（税込 八五八円）

自慢のチーズと食材たちをシンプルに、ダイレクトに味わう。

シラリカとモンヴィーゾのチーズフォンデュ

一、九九〇円

（税込 二、二八九円）

ほたる人気のチーズ盛り合わせ。違いを楽しむ、素材を味わう。

チーズ五種盛り合わせ（モッツアレラ、リコッタ、サルデー、燻製スカルモッツァ）

一、二九〇円

（税込 一、四九九円）



リコッタチーズ アボカドと酒盗和え



モッツアレラチーズのカプレーゼ



イチ押し

シラリカとモンヴィーゾのチーズフォンデュ



燻製スカルモッツァと茄子のオープン焼き



イチ押し

ロビオーラ 牡蠣のソテー



チーズ五種盛り合わせ

逸品

素材にひと手間加え、
更なる美味しさを追求した創作和食。
全部食べていただきたい・・・
そんな想いを込めました。

新

ラム肉のハンバーグにチーズをどっさりとは込みました

ラムとモッツァレラチーズの
俵ハンバーグ

九八〇円
〈税込 一、〇七八円〉

ひとつひとつ丁寧に焼き上げるふわふわの出し巻きは、自慢の逸品です。
焼きたて出し巻き玉子

六八〇円
〈税込 七四八円〉

イチ押し

新



ラムとモッツァレラチーズの俵ハンバーグ



焼きたて出し巻き玉子



海老餃子 五個



カニと湯葉のグラタン

十勝帯広「北の匠」の手作り餃子は肉汁溢れるジューシーな美味しさ。
海老餃子 〈五個〉

六九九円
〈税込 七六九円〉

カニと湯葉を贅沢に使用した具沢山のグラタン
カニと湯葉のグラタン

一、二八〇円
〈税込 一、四〇八円〉

新

北海道和牛ホルモン味噌焼き

八九〇円
(税込 九七九円)

十勝豚のとんぺい焼き

六九九円
(税込 七六九円)



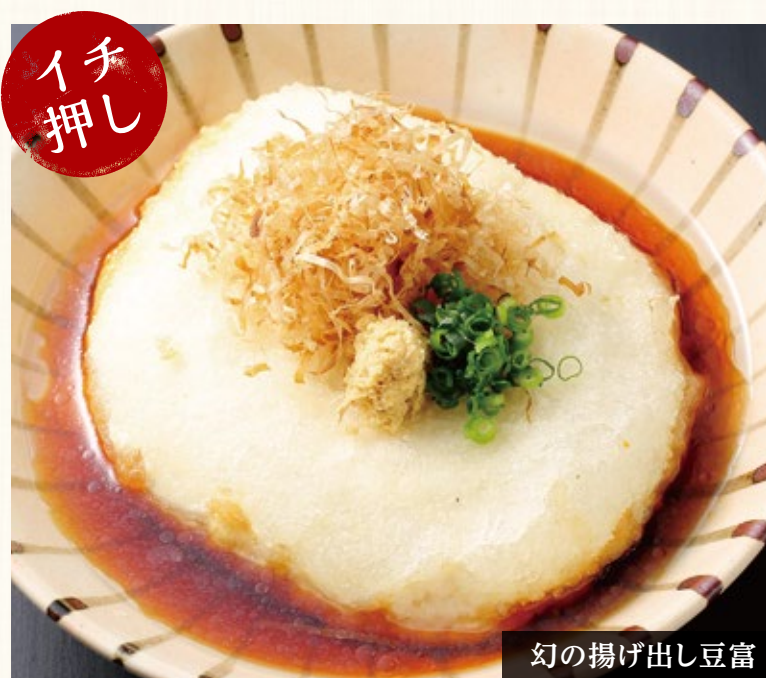
北海道和牛ホルモン味噌焼き



十勝豚のとんぺい焼き



海老と十勝マッシュのアヒージョ



幻の揚げ出し豆腐

海老と十勝マッシュのアヒージョ

八九〇円
(税込 九七九円)

幻の揚げ出し豆腐

六八〇円
(税込 七四八円)

揚げ物

衣の中に旨味を閉じ込めました。
揚げることで、より一層際立つ素材の良さ。
香りまで美味しい、そんな逸品。

中札内田舎どりの旨味が溢れだす、王道のおいしさ。
中札内田舎どりの唐揚げ

六九〇円
(税込 七五九円)

自然の甘みを感じられる、人気の逸品です。
インカのめざめポテトフライ

六五〇円
(税込 七二五円)

最後の一口までとうきびの甘さを感じられます。
十勝とうきび天婦羅

五八〇円
(税込 六三八円)



十勝牛乳のミルク天婦羅

五八〇円
(税込 六三八円)

十勝ばんえいマッシュの天婦羅

八七〇円
(税込 九五七円)

十勝ごぼうのカラッと揚げ

五九〇円
(税込 六四九円)

十勝長芋の唐揚げ

五九〇円
(税込 六四九円)

寿司

一口で頬張る幸せ。
真心込めて握った寿司は、
心まで満たします。

いくら焼き飯

一、〇九〇円
(税込 一、二九九円)

寿司盛り合わせ 六貫

一、六九〇円
(税込 一、八五九円)

寿司盛り合わせ 八貫

一、九九〇円
(税込 二、二八九円)

各種一貫

いくら 二九〇円
(税込 三三九円)

本まぐろ 三四〇円
(税込 三七四円)

活つぶ 二七〇円
(税込 二九七円)

活北寄 三三〇円
(税込 三六三円)

活帆立 二六〇円
(税込 二八六円)

ボタン海老 三九〇円
(税込 四二九円)



いくら焼き飯



寿司盛り合わせ 八貫



寿司盛り合わせ 六貫

メの飯

ほかほかの湯気まで美味しい。
満腹でもなぜかさらつと入ってしまう、
ほっと落ち着くご飯もの。

柔らかな食感、粘りっや・甘さ、どれを取っても絶品のお米。

栗山町 粒里米 ななつぼし (二合)

一、二〇〇円

(税込 一、三二〇円)

鮭といくらをふんだんに使用した、贅沢な逸品。

鮭といくらの雑炊

七五〇円

(税込 八二五円)

イチ押し



栗山町 粒里米 ななつぼし(二合)



鮭といくらの雑炊



山わさび海鮮丼

新



いくら醤油漬け丼



十勝豚丼

新

山わさび海鮮丼

北海道ならではの海鮮丼を山わさびで美味しく頂くのがほたる流。

九八〇円

(税込 一、〇七八円)

プチプチとした食感のいくらをたっぷり味わう贅沢な丼です。

一、四九〇円

(税込 一、六三九円)

十勝豚丼

甘辛ダレを絡めた豚肉を香ばしく焼き上げました。

八九〇円

(税込 九七九円)

新得そば

新得そば 中札内田舎どり

七九〇円

(税込 八六九円)

八二〇円

(税込 九〇二円)



新得そば



新得そば 中札内田舎どり



生海苔の味噌汁



お茶漬け 梅



お茶漬け 鮭

生海苔の味噌汁

三九〇円

(税込 四二九円)

お茶漬け (鮭・梅)

各五八〇円

(税込 六三八円)

おにぎり (鮭・梅)

各二六〇円

(税込 二八六円)

甘味

お食事の余韻に浸りながら、
優しい甘さに、
思わず笑みがこぼれます。

北海道産のマスカルポーネアイスを使用し
花畑牧場のカタラーナをトッピングしたほたるオリジナルパフエ。

とち製菓の白玉ぜんざいパフエ

(税込 七五九円)

六九〇円

とち製菓のわらび餅

(税込 六四九円)

五九〇円

新

エッグタルトと
生キャラメルがけ
とバナライアイス

(税込 六四九円)

五九〇円

イチ
押し



とち製菓の白玉ぜんざいパフエ



とち製菓のわらび餅



エッグタルトと生キャラメルのバナライアイス



十勝カタラーナ



シャーベット各種



ロールクレープ

ロールクレープ

六六〇円
(税込 七二六円)

十勝カタラーナ

六〇〇円
(税込 六六〇円)

シャーベット各種

四六〇円
(税込 五〇六円)

旬の素材で、おもてなし。

ほたるでは大小様々な個室をご用意。

旬の素材を使った季節ごとの

各種ご宴会コースでお待ちしております。

特別な方との

お食事、ご宴会、ご接待にご利用くださいませ。



接待承ります



貸切・特別コース等シーンに合わせて対応いたします。
お気軽にお問合せくださいませ。

TEL:0155-20-7712



こちらのQRコードから
ご予約できます

