



ROBATA 真ほっけ一夜干し

1,890円(税込)

ハーフサイズ 1,090円(税込)



伝承される 日本文化

外食の醍醐味である炉端焼き。
その美味しさを受け継ぎ、
後世に伝え、食文化を育む決意。

ROBATA ニシンがまくら焼き

1,190円(税込)

ハーフサイズ 680円(税込)



【北海道産 ホタテ】

ホタテの名産地は数あれど、北海道産に定評あり。

ROBATA 帆立 890円(税込)



【北海道産 真つぶ】

ワインとの相性がこのうえなく群を抜く。

ROBATA 真つぶ 1,090円(税込)



小樽港から水揚げされる
北海道の隠れた名産品。



【北海道産 八角】

淡白であっさりとした味わいながら、
口に入れると甘味と旨味を感じられる。

ROBATA 八角

1,980円(税込)



羅臼産のイカは生臭さがなく、
旨味成分が凝縮された柔らかな食感が特徴

ROBATA イカポッコ焼き 1,180円(税込) ハーフ
サイズ 680円(税込)



北海道名物として根付いたししやも。
ワインとの相性抜群です。

ROBATA ししやも (メス・オス)

各1尾/ 900円(税込)



殻が黒くて薄く、身がふっくらとして
厚いのが特徴。火を通すと鮮やかな
濃いピンクに変わります。

ROBATA 黒北寄

990円(税込)



おおぶりな子持ちボタン海老を
シンプルな炉端焼きで。

ROBATA 子持ちボタン海老

890円(税込)



北海道産の肉厚の身が特徴的な
しいたけを炉端で。

ROBATA しいたけ

540円(税込)



お酒のおつまみとして定番です。
当店ではワインとともに
召し上がって頂きたい

エイヒレ

710円(税込)



しっとりとした上品な鮭の脂を
炉端でじっくり焼き上げました。

ROBATA 鮭ハラス焼き

890円(税込)