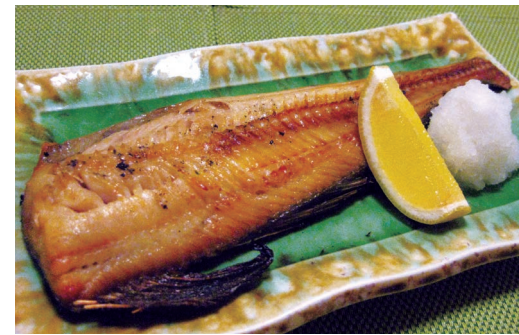


- 1 **Grilled potato with butter** ジャガバター焼き ¥420
Salted squid included
じゃがいもを炭焼きで焼いて、バターを乗せる。イカの塩辛付き
- 2 **Grilled Atka mackerel (half-size)** しまほっけ(半身) ¥700
Local mackerels dried overnight then grilled
一夜干しにした、しまほっけの炭火焼き
- 3 **Charcoal grilled pork roast** 四元豚コース炭焼き ¥620
Dressed with salt and pepper
豚コースを、塩胡椒して炭火で焼いたもの
- 4 **Charcoal grilled chicken** とりもも炭火焼き ¥580
Dressed in salt and pepper
とりももに塩胡椒して炭火で焼いたもの
- 5 **Renkon tsukune hasamiyaki** 蓮根つくね挟み焼き ¥450
Grilled lotus root stuffed with grated yam and tsukune (chicken meatball)
鳥つくねと山芋をすりおろしたものを蓮根で挟んで焼いたもの
- 6 **Pickles** 葉わさび正油漬 ¥400
Wasabi stems marinated in soy sauce.
わさびの茎を正油に漬けたもの
- 7 **Engawa tartare** えんがわユッケ ¥450
Seasoned flatfish fins topped with welsh onion, quail egg and yam
えんがわをキムチ風に味付けして長芋のあられとネギうずら玉子を混ぜて
- 8 **Steamed dumplings stuffed with ox tongue** 牛タンしゅうまい ¥520
牛タンの小角切を入れたしゅうまい
- 9 **Broiled beef innards** ホルモン山賊焼き ¥780
Broiled beef innards stir fried with cabbage, carrots, bean sprouts and onions dressed with black pepper
牛しま腸とキャベツ、人参、もやし、玉ねぎを黒胡椒のきいたスパイシーなソースで炒めたもの
- 10 **Puri puri shrimps** プリプリえび ¥680
Shrimp fritters dressed with original mayonnaise
えびをフリッターにして、オリジナルのマヨネーズソースで和えたもの
- 11 **Broiled salmon dressed with grated radish and citrus sauce** あぶりサーモンおろしポン酢 ¥600
A bowl of rice topped with pork
サーモンを炙り、玉ねぎのスライスの上に並べ大根おろしをのせて、ポン酢をかけて食べる
- 12 **Spring rolls stuffed with gratin** グラタン春巻き ¥480
A set meal of fried vegetables and meat. Salad included
マカロニグラタンを春巻きの皮で巻揚げたもの
- 13 **Japanese-style rolled omelette** 大きい出し巻玉子 ¥650
Dressed with original sauce
オリジナルのタレを入れて、焼き立てを提供します
- 14 **Seven types of tempura** 天ぷら7種盛 ¥980
two shrimps, white fish, hen of the woods (maitake mushroom), king oyster mushroom, green perilla, sweet green pepper and eggplant
えび2本、白身魚、まいたけ、エリンギ、大葉、ししとう、茄子 カレー塩、コンブ塩で



2 Grilled Atka mackerel (half-size)



3 Charcoal grilled pork roast



8 Steamed dumplings stuffed with ox tongue



10 Puri puri shrimps

- 15 **Fried chicken** とりザンギ ¥650
Chicken is seasoned in soy sauce
正油ベースで味付けしたとりもも肉を揚げたもの
- 16 **Deep-fried lamb** ジンギスカン竜田揚げ ¥650
Mackerel and codfish are used
味付けしたラム肉に片栗粉をつけて油で揚げたもの
- 17 **Tofu salad** 豆腐のハリハリサラダ ¥580
lettuce, mesclun, tofu, yams and mini tomatoes with soy sauce based dressing
リーフレタス、ベビーリーフ、とうふ、長芋、ミニトマトの野菜サラダ 正油ベースのドレッシング
- 18 **Ramen salad** ラーメンサラダ ¥650
lettuce, mesclun, ramen, and chicken breast with sesame dressing
リーフレタス、ベビーリーフ、ラーメン、とりむね肉のサラダ ゴマドレッシング
- 19 **Wakkanai gyuunyuu ice cream (salt flavor)** 稚内牛乳アイス 宗谷塩 ¥200
Wakkanai gyuunyuu is a local brand and local salt is used
稚内牛乳、宗谷の塩で作ったアイス 稚内ブランド
- 20 **Fried noodles with seafood** 海鮮塩焼きそば ¥820
Dressed with salt and lemon
塩とレモンのさっぱりダレで作る焼きそば
- 21 **Rice porridge with crab** かに雑炊 ¥600
Rice porridge with crab, mushroom and egg
かにほぐし身、きのこ、卵、ごはんが入った塩出しベースの雑炊
- 22 **Assorted sashimi (seven kinds)** 刺身盛り(7種) ¥2,800
medium fatty tuna, white fish, sea urchin, etc.
中トロ、白身、生うに等が入った盛り合わせ
- 23 **Grilled sablefish** 銀だら西京焼き ¥800
charcoal grilled sablefish seasoned with white miso for two days
銀だらを白味噌に2日間漬けたものを、炭火で焼きます
- 24 **motsu ni** もつ煮 ¥600
Miso stewed pork giblets with radish, carrots, konjac jelly and burdock.
豚内臓をポイルし、大根、人参、こんにゃく、ごぼうを味噌味で煮たもの
- 25 **Draft beer** 生ビール **Alcohol 酒類** ¥500
- 26 **Soft drinks** (Various kinds) ソフトドリンク 各種 ¥350
- 27 **Wine red・white** (bottle) ボトルワイン 赤・白 **Alcohol 酒類** ¥2,200
- 28 **Japanese Sake** 日本酒(酒) **Alcohol 酒類** ¥520~800
- 29 **Shochu** 焼酎 **Alcohol 酒類** ¥450~700
Shochu is a Japanese distilled beverage. It can be made from barely, sweet potato, rice buckwheat or other ingredients.
- 30 **Alcohol-free beer** ノンアルコールビール ¥480



13 Japanese-style rolled omelette



14 Seven types of tempura



17 Tofu salad



20 Fried noodles with seafood

Izakaya Wagaya 居酒屋 和がや

[Address] 2-8-2, Daikoku, Wakkanai City, Hokkaido, 097-0005

[Tel] 0162-22-6005 [Closed] Sunday・Every third Monday

[Open] 17:30 p.m.~22:30 p.m. (Last Order 21:45 p.m.)



Wi-Fi is not available
Smoking is allowed in all seats

Cash only. Credit cards are not accepted. (Tax is included)

現金のみの支払いとなります。クレジットカードでは支払うことができません。(税込み)

▼ 10 major allergy materials



shrimp



crab



beef



pork



chicken



eggs



Buckwheat



milk



wheat



peanuts

