

- 1 Banya-hama Pot** 番屋浜鍋 _____ ¥2,000
A pot dish of vegetables, meat and fish flavored with miso.
The minimum order is two servings and it will take a little time to prepare
野菜、肉、魚の入ったみそ味の鍋。2人前からです。
お時間がかかります。
- 2 Supreme Sushi** 特上寿司 _____ ¥1,600
- 3 Sushi (5 pieces)** サービス寿司 5カン _____ ¥850
The item used for sushi depends on the day
ネタはその日によって違います
- 4 Sea Urchin Don** うに丼 _____ Depends on the market price
Seasonal
時期によります
- 5 Seafood Don** 海鮮丼 _____ ¥1,500~2,500
A bowl of rice with sashimi (raw fish) on top
- 6 Tempura Don** 天丼 _____ ¥980
A bowl of rice topped with fried vegetables and shrimp
野菜、エビなどがはります
- 7 Hair crab** 毛ガニ _____ Depends on the market price
Seasonal
時期によります
- 8 Okonomiyaki** お好み焼き ミックス _____ ¥1,000
Okonomiyaki is a Japanese-style pancake made from egg, flour and water with various toppings.
- 9 Fried noodles** 焼ソバ _____ ¥550
- 10 Yakitori** 鳥串 _____ ¥160~
Japanese style skewered chicken.
Flavor can be chosen from salt or sauce
1本ずつ 塩・タレ

- 11 Pork skewers** 豚串 _____ ¥120
Flavor can be chosen from salt or sauce
1本ずつ 塩・タレ
- 12 Grilled Atka mackerel** ホッケ焼 _____ ¥850
- 13 Spring Salmon** 時知らず鮭 _____ Depends on the market price
Seasonal
時期によります
- 14 Lightly-dried cuttlefish** イカー夜干し _____ ¥650
- 15 Grilled scallops with butter** ホタテバター焼 _____ ¥850~950
Grilled scallops cooked with wheat and butter
ホタテ貝にさっと小麦をふってバターで焼いたもの
- 16 Grille Surf clam with butter** ホッキバター焼 _____ ¥850~950
Grilled Surf clam cooked with wheat and butter
ホッキ貝にさっと小麦をふってバターで焼いたもの
- 17 Simmered tender octopus** たこのやわらか煮 _____ ¥650
たこをやわらかく煮ています
- 18 Deep fried Japanese white radish with soup stock** 大根あげ出し _____ ¥400
Japanese white radish topped with scallop paste
大根にホタテ餡がかかっています
- 19 Japanese Omelette with crab** カニの玉子焼き _____ ¥500
カニの身が入った玉子焼
- 20 Salad** 野菜サラダ _____ ¥700

- 21 Deep-fried conger-eel** あなご天ぷら _____ ¥750
Please enjoy the dish by sprinkling curry flavored salt on it
カレー塩をかけて食べます
- 22 Deep-fried shrimp** エビ天ぷら _____ ¥950
Please enjoy the dish by dipping it in salt or sauce
塩かつゆで食べます
- 23 Ezo simmered black rockfish in soy sauce** えぞメバル煮付け _____ ¥850
- 24 Deep-fried octopus** たこザンギ _____ ¥650
Local octopus is used
稚内産のたこの唐揚げです
- 25 Sashimi (raw fish slices) A~E** 刺盛A~E _____ ¥1,000~5,000
A : single serving B : about two servings
刺盛A:1人前 B:2人前ぐらい
- 26 Red wine by the glass** グラスワイン(赤) **Alcohol** 酒類 _____ ¥450
- 27 Jyu-i-syuu** 十一州 **Alcohol** 酒類 _____ ¥500
Japanese national liquor made in shin-totsu-kawa of Hokkaido (one glass)
北海道新十津川産の日本酒 (1合)
- 28 Oni-koroshi** 鬼ころし **Alcohol** 酒類 _____ ¥500
Japanese national liquor made in mashike of Hokkaido (one glass)
北海道増毛町の日本酒 (1合)
- 29 Orange juice** オレンジジュース _____ ¥200
- 30 Oolong tea** ウーロン茶 _____ ¥200~300
Small glass or jug
小グラス・ジョッキグラス

Ezo Banya

えぞ番屋

[Address] 2-9-5, Orange Bld.1F, Daikoku, Wakkanai City,Hokkaido,097-0005

[Tel] 0162-22-3207 [Closed] Irregularly

[Open] 5:00pm-10:30pm



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

▼ Cash or Credit card are accepted (Tax is not included)



▼ 10 major allergy materials

