

「てっくい」のご説明

「ヒラメ」はクセが少なく上品な旨味があります。
いわゆる高級魚として和食では刺身や寿司に、フランス料理ではムニエルなどメインディッシュに用いられるのが一般的で、天然の活魚は価値が高いとされています。
なかでも大きな「ヒラメ」は、漁師さんの手を喰うほど大きな口と鋭い歯を持っているので「手喰い」「てっくい」と呼ばれています。



上ノ国もんじゅのオリジナル「ミルフィーユカツ」

絶妙な食感を醸し出す“丁寧な6枚重ねのミルフィーユカツ”は、(有)森農場の豚肉(肩ロース)の旨味がギュッと詰まり、強烈なインパクトでボリューム満点の逸品となっております。
すべてのとんかつ料理に使用しておりますので、ぜひご賞味ください。



麺類

20. **上ノ国 海老だし特製ラーメン 1,100円**
上ノ国産シマ海老を使用したエビ本来の旨味と風味を凝縮した渾身の一杯。至極の逸品をご堪能ください。



上ノ国海老だし特製ラーメン

名物

1. **てっくい天井 1,600円**
(天井・岩海苔汁・郷土豆漬け・サラダ)

前浜で揚がった大きなヒラメの天ぶらを豪快に。
旬の野菜天も美味なるハーモニー。
取材殺到！北海道じゃらん2023道の駅グルメランキング第3位の人気丼です。



てっくい天井

2. **てっくい漬井(漬井・岩海苔汁・郷土豆漬け・サラダ) 1,600円**
特製だれで引き出すヒラメの旨味と御飯の甘みが絶妙です。



てっくい漬井

3. **てっくい井(てっくい井・岩海苔汁・郷土豆漬け・サラダ) 1,600円**
白い貴婦人と称される上品美味な極上丼です。ご飯は酢飯になっております。



てっくい井

4. **てっくい天ぶら 1,200円**
てっくいの魅力を“つまみ食い”お塩でどうぞ。

名物セット

5. **てっくい美味伝説 1,800円**

(ミニ名物丼×3・岩海苔汁・郷土豆漬け・サラダ)
「てっくい天井」「てっくい漬井」「てっくい井」3種類(ミニサイズ)を味わう究極豪華・贅沢な食卓。
ご要望にお応えしてのデビューです。



てっくい美味伝説

6. **ミニてっくい天井 & 海老だし特製ラーメンセット 1,600円**

7. **ミニてっくい漬井 & 海老だし特製ラーメンセット 1,600円**

8. **ミニてっくい井 & 海老だし特製ラーメンセット 1,600円**
「名物丼」の脇を固めるラーメンとの相性。



ミニてっくい天井 &
海老だし特製ラーメンセット

「岩海苔汁」 ご説明

上ノ国町産の「天然寒岩海苔」を摘んだままの状態で使用しております。岩海苔は磯の香りが強く、食物繊維等が豊富です。
また、モチモチした食感のお麩については、上ノ国町と姉妹都市提携の関係である近江八幡市特産の「丁子麩」を使用しております。丁子麩についてもIF売店にて販売しております。

定食

9. **上ノ国とんかつ御膳 1,600円**
(特製とんかつ・御飯・岩海苔汁・郷土豆漬け・サラダ)

絶妙な食感を醸し出す“丁寧な6枚重ねのミルフィーユカツ”は、道の駅上ノ国もんじゅのオリジナル。上ノ国ボークの旨味がギュッと詰まった逸品です。



上ノ国とんかつ御膳

10. **天ぶら御膳(天ぶら・御飯・岩海苔汁・郷土豆漬け・サラダ) 1,600円**
揚げたて、からりと仕上げた料理長こだわりの人気定食です。

11. **刺身定食(4〜10月)(季節の魚刺身・御飯・岩海苔汁・郷土豆漬け・サラダ) 1,600円**
上ノ国ならではの、海鮮の恵みを味わい尽くす定食です。

御飯物

12. **特製カツカレーの世界(ミルフィーユカツカレー・サラダ) 1,600円**
上ノ国ボークの魅力をミルフィーユにしたサクサクのジューシーなカツとオリジナル・カレーの競演。その迫力にご期待下さい。



特製カツカレーの世界

13. **もんじゅカレー(特製カレーライス・サラダ) 1,000円**
スパイスの効いたオリジナルの絶品カレーはクセになります。

14. **ぶた井(豚井・岩海苔汁・郷土豆漬け) 1,200円**
豚肉の聖地「上ノ国」の“上ノ国ボーク”を堪能させるコンダクターは「秘伝のタレ」。

15. **あわび井(鮑井・岩海苔汁・郷土豆漬け) 4,500円**
上ノ国産海洋牧場の養殖蝦夷あわびを贅沢に仕立てました。



あわび井

16. **海鮮丼(海鮮4種の丼・岩海苔汁・郷土豆漬け) 1,600円**
鮮度抜群、海の幸の恵みをご堪能ください。さて、本日の海鮮4種は・・・



海鮮丼
※入荷状況によって
具材が変わります。

17. **まぐろ井(鮪井・岩海苔汁・郷土豆漬け) 2,200円**
前浜で揚がった濃厚な甘みが特徴の天然マグロを豪快に食らう。

18. **まぐろ漬井(漬井・岩海苔汁・郷土豆漬け) 2,200円**
秘伝の特製だれで引き出す天然マグロの旨味と御飯の甘みが絶妙です。

19. **ライス 150円**
味・つや、そして食感・・・定評の高い上ノ国の米をご賞味下さい。

上ノ国町などの北海道道南地方の郷土料理で、たくさん収穫した枝豆を長期保存する調理法です。塩辛くした塩水に鷹の爪や紫蘇などを入れ漬け込んでいます。食べるときは水にしばらく浸けて、塩を抜いて食べます。発酵食品であるため、初めて食べる人は腐っていると勘違いするかもしれませんが、それがクセになります

ご当地バーガー

21. **てっくいバーガー 880円**
名物てっくいのフライが入った新ご当地バーガーが誕生。決め手は天井のたれ。

22. **てっくいバーガーセット(バーガー・コーヒー) 1,200円**
てっくいバーガーとコーヒーのセット。絶景と共にご当地名物をお楽しみあれ。



てっくいバーガー

サラダ

23. **シーフードサラダ 1,200円**
上ノ国らしさを満喫、たっぷり海の幸の美味サラダをどうぞ。

お子様セット

24. **Aセット(うどん) 600円**
お子様が笑顔になる「うどん」セット

25. **Bセット(カレー) 600円**
お子様が笑顔になる「カレー」セット



お子様Aセット

テイクアウト

26. **てっくい天井(天井・サラダ) 1,600円**
※汁物・豆漬けは付いていません

ご飯について

※ご飯の量の「少なめ」をご希望の方はご注文時にお申し出ください。
※各セット内「ミニ井のご飯大盛り」は出来ませんので、ご了承下さい。
(例:ラーメンセットはラーメンのみ大盛りとなります)

※大盛りは150円増し
※価格はすべて税込み。
※お米は上ノ国町産ふっくりんこ又はななつぼしを使用しています。
※食事アレルギーのあるお客様は事前にお申し出ください。
※写真はイメージとなりますので、実際の盛り付けと異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。