



おしながき

menu



ヤキトリと

ワインと

日本酒。



丹精こめたヤキトリと吟味された酒、

お互いがお互いを引き立てるシンプルで

王道の「旨さ」をご提案。

料理に、自然に寄り添うような、

どこか素朴で愛着のあるワインや日本酒をセレクト。

こだわりの空間で、たくさんの「旨さ」を

感じられる時間をお過ごし下さい。

宴

Course

Qのおまかせ

4600円
(税・席料込)

- ・ 前菜
- ・ 串物
- ・ 一品料理
- ・ メの麺

鴨鍋コース

4800円
(税・席料込)

- ・ 滝川産合鴨
- ・ ロース／もも／つみれ
- ・ お野菜
- ・ メの麺

+2,200円で100分
飲み放題を
お付けできます

お席時間は2時間と
させていただきます

- 2名様より承ります
- 前日までの予約制
(当日希望はご確認ください)

(表示価格は全て税込になります。)席料として、お一人様 550円頂いております。

Restaurant 運営



みらいざか。

Delivery 移動販売

Catering / Delivery Lunch 事業



串 *Yakitori*

「鶏 串」

・地鶏もも	660円
・もも「塩・タレ」	290円
・とり皮「塩・タレ」	250円
・ささみ「山わさび・梅肉」	280円
・せせり「塩・タレ」	280円
・ネラつくね「塩・タレ」	320円
・「ネラのたまご」の月見つくね	420円
【オプション】 月見つくねのお供のひと口御飯	110円
・鶏レバー「塩・タレ」	280円
・ハツ「塩・タレ」	280円
・砂肝「塩・タレ」	280円
・ネラのだし巻き卵串	280円

「変わり串」

・道産 豚バラ「塩・タレ」	330円
・豚カシラ「塩・タレ」	330円
・牛ヒレ	660円
・肉巻き串／旬の串	ASK
【野菜串】	
・銀杏	250円
・オクラ	250円
・ししとう	250円
・しいたけ	250円
・長ネギ	250円

「Qのおまかせ」

- ・Qのおまかせ5本「目安1人前」
- ・Qのおまかせ10本「目安2人前」
- ・Qのおまかせ16本「目安3人前」

※人数に応じて本数を変更致します。

※焼き鳥のお持ち帰りも承っております。お土産にどうぞ！（容器代を別途、50円頂戴いたします）

自家製燻製 *Food*

うずら／チーズ／サーモン／合鴨／帆立／タコ等から

・Qのおまかせ盛り合わせ 2種	1000円 <small>（）</small>
・Qのおまかせ盛り合わせ 4種	1800円 <small>（）</small>
・単品（うずら、チーズ、タコ、）	550円
・単品（鴨肉、サーモン、帆立、明太子）	660円

※お好きな種類の盛り合わせもできます（3種、6種など）

一品&肴 *One dish & Snacks*

・自家製ピクルス	600円
・いぶりがっこクリームチーズ	550円
・鶏皮ポン酢	550円
・山わさび冷奴 刻み茗荷ねぎ	480円
・鶏ムネ肉の昆布メ 鬼おろし酢	550円
・厚岸 アサリエもんの酒蒸し	980円
・エイヒレの炙り	680円

揚げ *Food*

・芽室町マチルダのフライドポテト	550円
・柚子胡椒ザンギ	680円
・砂肝のスパイシー唐揚げ	550円
・香りパン粉の揚げモッツァレラ	780円

飯物 *Rice*

・Qの炭焼き親子丼	1100円
・十勝清水町 牛とろ丼と親子丼ハーフのセット	1680円

サラダ *Salad*

・三つ葉と薬味野菜のサラダ	880円
・特製タコのポテトサラダ	680円

甘味 *Dessert*

・「ネラのたまご」のプリン	500円
・焼きみたらし団子（2本）	450円
・最中アイス	450円
・苺けずり練乳	500円

（表示価格は全て税込になります。）席料としてお一人様550円頂いております。

ソフトドリンク

Soft Drink

- Paul Jiro's Grape Juice
ポールジローの葡萄ジュース 700円
- Homemade ginger ale
自家製ジンジャーエール 700円
- Green Tea
緑茶 450円
- Colong Tea
烏龍茶 450円
- Hiome lemon squash
愛媛レモンのスカッシュ 700円
- Hiome lemonade
愛媛レモネード 700円

Colong Tea

烏龍茶

Hiome lemon squash

愛媛レモンのスカッシュ

Hiome lemonade

愛媛レモネード

晩酌セット

2200円
(税・席料込)

お一人で
ご来店の方
限定

- 小鉢
- 串 二種

もも／皮／つくね／ささみ／レバー／ハツ
砂肝／せせり／豚串

味はおまかせになります。

- ドリンク二杯

ビール／ハウスワイン／日本酒／ハイボール
レモンサワー／ウーロンハイ／緑茶ハイ／梅酒

ビール

Beer

「オリジナルクラフトビール」
THE BEER
ザ・ビアール

1200円

札幌最大のクラフトビール醸造所、ストリートライト・ブルーイングとの共同開発による
弊社オリジナルの爽やかなクラフトビール。シャープかつ華やかな味わいを是非ご賞味ください。
樽生、またはオリジナルデザイン缶でのご提供となります。

- 生ビール

700円

ハイボール

Highball

- Dewar's Highball
デューワーズ・ハイボール 770円
- ISLAY MIST Highball
アイラミスト・ハイボール 900円

- Apllebonbon Highball
アップルバーボン・ハイボール 800円
- Japanese whiskey
ジャパニーズ・ウイスキー 1200円

(竹鶴、山崎、白州、余市、宮城峡など)
銘柄はスタッフにお尋ね下さい

ワイン

Wine

- グラスワイン(白／赤)

770円

自然派ワインを中心とした、
焼き鳥に合わせたラインナップを
揃えております。

日本酒

Sake

- グラス日本酒

770円

料理に寄り添う食中酒中心のセレクトです。
定番以外に限定酒も揃えております。

別紙に単品メニューがございます
のでご覧くださいメニュー以外にも
ご用意できる品種がございますの
でスタッフまでお申し付け下さい。

焼酎

Shochu

- オススメの焼酎

ASK

芋焼酎をメインに麦や米も揃っています。銘柄はスタッフまでお尋ね下さい。

サワー&果実酒

Sours & Fruit liquors

- Qの愛媛レモンサワー

880円

- 自家製サンディア

800円

- 緑茶ハイ

550円

- 烏龍茶ハイ

550円

- こだわり梅酒ソーダ

880円

- こだわり柚子酒ソーダ

880円

- 季節の果実酒

ASK

(表示価格は全て税込になります。席料として、お一人様550円頂いております。)

おまかせ WINE / 日本酒 TASTING SET

ワイン、日本酒 テイスティングセット

50ml×3杯 1,800円