



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



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
- Hime lemon squash  
愛媛レモンのスカッシュ 700円
- Hime lemonade  
愛媛レモネード 700円

*Soft Drink*

## 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

*Beers*

「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*

- Glass 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*

- Glass 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

- こだわりの梅酒ソーダ

880円

- こだわりの柚子酒ソーダ

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