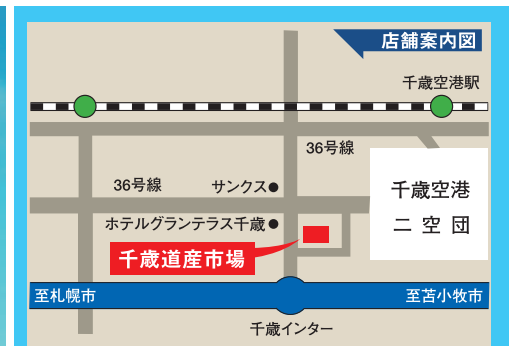


千歳道産市場

新千歳空港から来るまで10分。高速インターも近く
観光地への移動途中に立ち寄ることができるスポット。

〒066-0047 北海道千歳市本町5丁目878-35
TEL:0123-24-1000 FAX:0123-23-9510



新千歳空港から車で10分。高速千歳インターも
近く、観光地への移動途中に立ち寄ることができる
スポット。浜ゆで、鮮魚などの生鮮食品をはじめ、
銘菓、乳製品、民芸品、農産物など、北海道の
お土産が何でも揃うのが魅力です。

オホーツク観光ホームページ
<http://www.e-okhotsk.com/>
千歳道産市場ホームページ
<http://www.e-okhotsk.com/chitose>
千歳道産市場メールアドレス
chitose@e-okhotsk.com

■平成27年5月1日タリフ

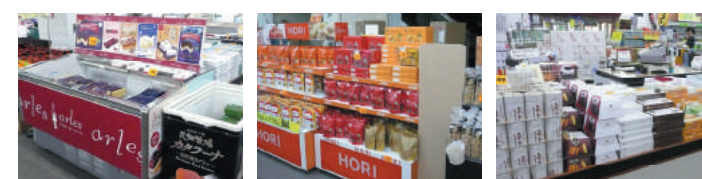
※詳細につきましてはご連絡をください。

支配人 ▶ 武田 洋	営業時間 ▶ (売店) AM9:00~PM5:00 年末年始・冬期間は変更あります。
営業担当者 ▶ 植村 和泰	無料駐車場 ▶ バス 30台・自家用 30台
予約担当者 ▶ 中村 香菜絵	無料化粧室 ▶ 男 36名・女 30名
収容人数 ▶ 椅子席 600名・座敷 48名	主要取引先 ▶ 北海道銀行北見支店 普0501641千歳道産市場(トセドウサンイチバ)
最寄りの病院 ▶ 千歳第一病院 tel 0123-23-4111	タクシー ▶ 千歳ハイヤー tel 0123-23-3121
営業種目 ▶ 食事・売店(海産品・銘菓・乳製品・ラーメン・キャラクター商品)	
職業賠償保険 ▶ ジェイアイ傷害火災保険株式会社 ◎賠償金額/身体賠償1名につき3億円、1事故につき3億円	

店舗情報

お土産コーナー

1階部分に広く作られたお土産
コーナーでは、生ものを主力と
した海産物、銘菓、乳製品、各種
民芸品など北海道のお土産が
何でも揃うのが魅力です。



北海道のお土産が何でも揃っています！



北海道自慢の鮮魚・海産物が勢揃い！

お食事コーナー

550席に及び団体用レストラン
をはじめ、個人用レストランや
お座敷、ラーメン店まである充実
のお食事コーナーです。



2階レストラン
イス席最大90名様収容可能です。

3階団体用レストラン
イス席最大550名様収容可能です。



座敷席48名様用(1室)
をご用意しております。

座敷席8名様用(2室)
をご用意しております。

椅子席30名様用(1室)
をご用意しております。

学生メニュー



学生 石狩鍋 1,000円(税抜)

●鍋(鮭、野菜など) ●若鶏照焼き串 ●揚げシューマイ ●小鉢
●白飯



学生 釜飯 鍋ラーメン 1,000円(税抜)

●釜飯(チャーシュー、メンマなど) ●醤油ラーメン(ワカメ、蒲鉾など)
●若鶏照焼き串 ●揚げシューマイ ●小鉢

あれもこれも、
食べて楽しい学生人気メニュー！



学生 鍋ラーメン 1,000円(税抜)

ボリューム
満点！

●皿盛り(蒸し麺、チャーシューなど)
●若鶏照焼き串
●揚げシューマイ ●小鉢 ●白飯

オリジナルお弁当メニュー



美味満載！
豪華弁当

まるごと弁当A

●かに甲羅グラタン●鮭塩焼き
●鶏唐揚げ●ホタテ煮
●ポテトフライ●ゴマ昆布
●とうもろこし●かにマリネ
●数の子●メコハダ
●かにちらし飯●いくらちらし飯
●香の物(紙バック茶別付)

1,500円(税抜)



まるごと弁当C 800円(税抜)

●鮭塩焼き●いか黄金●野菜コロッケ●鶏唐揚げ
●とうもろこし●ポテトフライ●ゴマ昆布
●鮭ちらし飯●香の物(紙バック茶別付)

新鮮素材！
美味弁当

まるごと弁当B

●鮭塩焼き●野菜コロッケ
●中華ポテト●とうもろこし
●ポテトフライ●鶏唐揚げ
●かにマリネ●ホタテ煮
●かにちらし飯●香の物
(紙バック茶別付)

1,000円(税抜)



まるごと弁当D 700円(税抜)

●ハンバーグ●鶏唐揚げ●野菜コロッケ
●ポテトフライ●とうもろこし●いか黄金●ゴマ昆布
●鮭ちらし飯●香の物(紙バック茶別付)

※その他お食事アレンジ・オリジナル料理等もご予算に合わせてお受けいたします。※メニューの写真是盛り付けイメージでございます。季節により内容が変わることもございます。

団体昼食
メニュー



旬の素材が活きる、大自然の味覚を堪能する。



千歳トマトすき焼き膳 1,800円 (税抜)

●すき焼き(道産牛肉、トマトなど) ●たまご(トマたま) ●パスタ(道産小麦)
●白飯 ●小鉢 ●香の物



トマトを食べ続けて出来た「うまい」だけじゃない卵。

「千歳トマトすき焼き膳」の卵は、北海道千歳産のトマトを食べて育った鶏が産んだ「トマたま」を使用しています。甘く濃い味で、白身はぷっくりと膨らみ、黄身は箸でつまめる程で、普通の卵の約3倍のカロチンを含んでいます。また、カロリーや脂質など、通常の鶏卵よりも低

いとされ、トマトのチカラは美味しいだけではなく、健康面にも効果をもたらしています。



札幌鍋ラーメン定食 1,200円 (税抜)

●血盛り(蒸し麺、えび、帆立、蒲鉾など) ●かに炊き込みご飯 ●刺身 ●小鉢



道産豚のちゃんちゃん焼き 1,200円 (税抜)

●陶板(豚肉、もやし、玉ねぎ、ニラ、人参) ●味噌汁 ●小鉢2点 ●刺身 ●白飯 ●香の物



道産海鮮丼 1,500円 (税抜)

●海鮮丼(いか、たこ、甘えび、数の子、サーモン、しめさば、ほっき、いくら) ●鍋(蟹、野菜など) ●小鉢



道産豚のしゃぶしゃぶ定食 1,500円 (税抜)

●豚しゃぶしゃぶ(道産豚、野菜) ●うどん ●小鉢 ●白飯 ●香の物



炊き上がりまでに40分ほど時間を要しますので、ご利用当日に改めて到着時間をお知らせ下さい。

販売中止中

海鮮釜飯 1,500円 (税抜)

●釜飯(かに、えび、帆立、野菜など) ●刺身2点 ●小鉢 ●味噌汁 ●香の物



豚ちゃんちゃんと石狩鍋 1,600円 (税抜)

●豚ちゃんちゃん ●鍋(鮭、野菜など) ●刺身 ●小鉢2点 ●白飯 ●香の物



豚ちゃんちゃんとかに御膳 1,800円 (税抜)

●豚ちゃんちゃん ●ずわい蟹 ●味噌汁 ●刺身(サーモン) ●小鉢 ●白飯 ●香の物



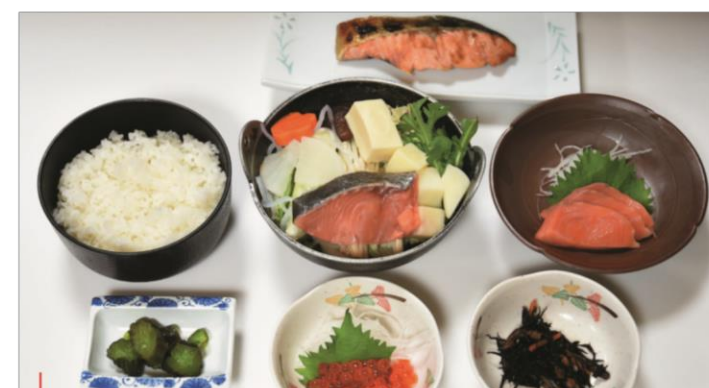
毛がに御膳 3,000円 (税抜)

●毛がに1尾 ●豚ちゃんちゃん ●味噌汁 ●小鉢 ●香の物 ●白飯



海鮮浜鍋 1,500円 (税抜)

●鍋(かに、えび、帆立、野菜など) ●かに炊き込みご飯 ●刺身2点 ●小鉢2点 ●香の物



鮭づくし御膳 1,800円 (税抜)

●鍋(鮭、野菜など) ●焼き鮭 ●いくら小鉢 ●刺身(サーモン) ●小鉢 ●白飯 ●香の物



三大かに御膳 2,500円 (税抜)

●毛がに半身 ●タラバ蟹鍋 ●ズワイ足 ●かに炊き込みご飯 ●小鉢 ●香の物



道産五色丼 3,300円 (税抜)

●五色丼(うに、かに、いくら、サーモン、ほたて) ●タラバ蟹鍋 ●小鉢

※その他お食事アレンジ・オリジナル料理等もご予算に合わせてお受けいたします。※メニューの写真は盛り付けイメージでございます。季節により内容が変わることもございます。

※その他お食事アレンジ・オリジナル料理等もご予算に合わせてお受けいたします。※メニューの写真は盛り付けイメージでございます。季節により内容が変わることもございます。

網走海鮮市場

2017年度版



店内には、
タラバ、ズワイ、モガニの
大型水槽があり、
全国発送も承っております！

一括収容人数 約1200名

- 4階 椅子・テーブル席 お座敷席
- 3階 椅子・テーブル席
- 2階 団体専用レストラン テーブルフロア席
- 1階 売店・全国各地直送大型水槽

店舗情報

店舗紹介

網走駅から車で15分。女満別空港から「感動の道」経由で25分。小清水原生花園から車で15分。天都山などの観光施設からも近く、網走管内を観光するには最適な立地。2階フロアより4階フロアまではエスカレーターがあり、オホーツク海を眼下に、新鮮な海産物のお食事をご堪能頂けます。また1階フロア売店では、海の幸をはじめ、北海道ならではのお土産品まで豊富に取り揃えています。

さらに店内には「タラバ、ズワイ、モガニ」の大型水槽があり、新鮮なカニは全国発送を承っております。

ビックスケールの網走海鮮市場各フロアをお楽しみください。

■オホーツク観光ホームページ
<http://www.e-okhotsk.com/>
■網走海鮮市場ホームページ
<http://www.e-okhotsk.com/abashiri/>

■網走海鮮市場メールアドレス
abashiri-ka@e-okhotsk.com



売店

大型水槽

近隣 観光スポット



流水観光船オーロラ号



網走監獄博物館



東藻琴芝桜公園



フロックス公園

厳寒のオホーツク海に面した
歴史深い網走刑務所がある流水の町。

〒099-3111 北海道網走市モト海岸通り3の4
TEL:0152-44-1144 FAX:0152-44-3368



店舗案内図

女満別空港より車で…30分
網走駅より車で…15分
原生花園より車で…15分
国道244号線沿い

網走海鮮市場

近郊観光スポット



オホーツク流水館

団体昼食
メニュー

厳海オホーツクの新鮮な味覚！



海鮮石焼ビビンバ 1,800円 (税抜)

ビビンバ(米、かにむき身、えび、ベビーボイル帆立、うに、ホッキ、温泉卵、他)、ザーサイ、サラダ、スープ、珍味



海鮮石焼ビビンバと石狩鍋 2,300円 (税抜)

ビビンバ(米、かにむき身、えび、ベビーボイル帆立、うに、ホッキ、温泉卵、他)、鍋(鮭、白菜、水菜、人参、竹の子、椎茸、なると)、サラダ、いももち、とうもろこし、ザーサイ、珍味



いか刺し・いくら丼 2,000円 (税抜)

丼(北海道米、いくら、いか刺し、大葉、花レンコン、ガリ)、珍味、香の物、みそ汁



海鮮石焼炒飯 1,500円 (税抜)

炒飯(米、えび、ベビーボイル帆立、かに身、温泉卵、パプリカ、ピーマン)、ザーサイ、サラダ、スープ、珍味



オホーツク海鮮丼 2,500円 (税抜)

丼(北海道米、ぼたんえび、いくら、いか刺し、サーモン、ホタテ、大葉、花レンコン、ガリ)、珍味、香の物、みそ汁



北海毛がに御膳 2,800円 (税抜)

毛がに一尾、お造り(サーモン、甘えび、いか、大葉)、北海道米、珍味、香の物、みそ汁



北海さしみ膳 1,500円 (税抜)

お造り(サーモン、いか刺し、ホタテ、甘えび、大葉)、北海道米、冷そば、サラダ、とうもろこし、昆布巻、珍味、香の物、みそ汁



知床鶏の海鮮釜飯と釜揚げ風じゃがいもうどん 1,200円 (税抜)

釜飯(北海道米、えび、ベビーボイル帆立、知床鶏もも、山菜)、鍋(じゃがいもうどん、ねぎ)、珍味、香の物



網走海鮮鍋 1,200円 (税抜)

鍋(鮭、えび、ベビーボイル帆立、いか、白菜、水菜、人参、竹の子、椎茸、なると、つみれ)、いももち、とうもろこし、北海道米、珍味、香の物



海鮮かに鍋ラーメン 1,700円 (税抜)

鍋ラーメン(ラーメン、ずわいかに、しまえび、ボイル帆立、ホッキ、チャーシュー、なると巻、すり身、わかめ、シナチク、麩、ねぎ)、北海道米、珍味、昆布巻、香の物



かに入り海鮮丼とDX海鮮鍋 2,800円 (税抜)

丼(かに、サーモン、ぼたんえび、ぼたて、いくら、いか)、鍋(かに、鮭、ぼたて、しまえび、いか、つみれ、豆腐、しめじ、白菜、水菜、人参、竹の子、なると巻)、小鉢(味づき、焼ぼたて)、いももち、とうもろこし、珍味、香の物

※詳細につきましてはご連絡をください。

※その他食事アレンジ・オリジナル料理等もご予算に合わせてお受けいたします。※メニューの写真は盛り付けイメージでございます。季節により内容が変わることもございます。

■平成28年9月1日タリフ

網走・知床 統括支配人	中村 智明 (なかむら ともあき)	営業時間(売店)	AM9:00～PM5:00	季節で変動あり 営業時間はお問合せください
支配人代理	高野 寿一 (たかの ひさかず)	営業時間(レストラン)	AM10:00～PM3:00 (ラストオーダー PM2:30)	季節で変動あり 営業時間はお問合せください
予約担当者	河野 里美(こうの さとみ) 西岡 由美(にしおか ゆみ)	休業日	年中無休	
収容人数	約1200席	無料化粧室	男 47名・女 29名	各フロアに男女あり
無料駐車場	バス 30台・自家用 100台	主要取引 銀行口座	北海道銀行北見支店 普0659091	網走海鮮市場
営業種目	海産物加工販売・海鮮料理・オリジナル銘菓			
職業賠償保険	ジェイアイ損害火災保険株式会社 ◎賠償金額/身体賠償1名につき3億円、1事故につき3億円			

レストハウス 思い出のふらの

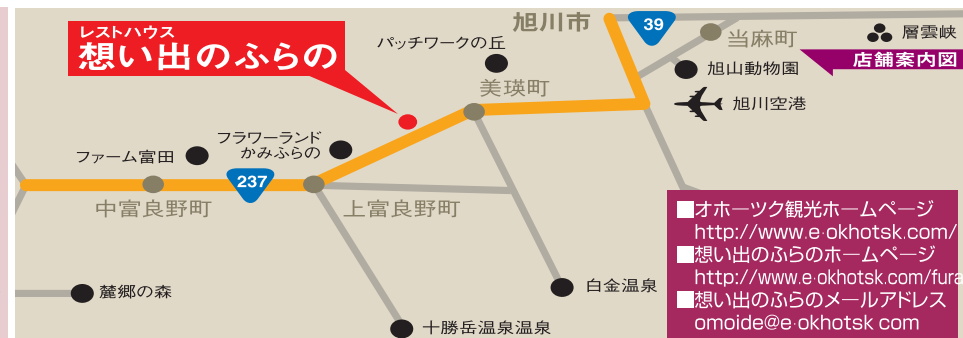
シーズンには色とりどりの花のじゅうたんが
丘いっぱいに広がります。

〒071-0509 北海道空知郡上富良野西9線北34号深山峠
TEL:0167-45-6600 FAX:0167-45-6700



店舗情報

国道237号沿い、上富良野と美瑛の丘陵地帯を望み、
眼下 に1万4000haのラベンダー畑が広がる深山峠
に立地しています。
1階部分のお土産コーナーでは、富良野ならではの
農産品やラベンダー関連のお土産物をはじめ、銘菓、
乳製品、各種 民芸品など北海道のお土産が何でも
揃うのが魅力です。
お食事は、2階が600名収容の団体専用のお食事ス
ペースとなっており、1階にはファーストフードコーナ
ーのほか、個人のお客様向けのフードスペースがござ
います。



店舗人気商品



ふらの ワイン

程よい渋味で飲みやすい赤ワイン
や、柑橘系果実香が特徴の白ワ
インなどを販売しております。



農産物

富良野ならではの新鮮な農
産物がいっぱいです！



雑貨

地元のラベンダー
を使ったかわいい
ラベンダーグッズ
です。お土産に大
人気です。



■平成27年5月1日タリフ

支配人 ▶ 早田 一広 (はやた かずひろ)	営業時間 ▶ 5月～9月 9:00～17:00 4月・10月・11月 10:00～16:00 冬期閉店 (11月中旬～4月中旬)
予約担当者 ▶ 赤松 史那 (あかまつ ふみな)	無料駐車場 ▶ バス 30台・自家用 100台
収容人数 ▶ レストラン 120名・団体レストラン 600名	無料化粧室 ▶ 男 20名・女 30名
管轄保健所 ▶ 富良野保健所 tel 0167-23-3161	主要取引先 ▶ 北海道銀行北見支店 普0511582オホーツク観光(株)レストハウス思い出のふらの
管轄警察署 ▶ 富良野警察署 tel 0167-22-0110	営業種目 ▶ ファーストフード・食事・海産物加工販売・オリジナル銘菓・ラベンダーグッズ・農産物
職業賠償保険 ▶ ジェイアイ傷害火災保険株式会社 ◎賠償金額／身体賠償1名につき3億円、1事故につき3億円	

※詳細につきましてはご連絡をください。



北の大地が育む厳選グルメ！



ジンギスカン 1,300円(税抜)
ラム肉・野菜・漬物・そば・白飯



二色丼 1,300円(税抜)
丼(いくら・かにフレーク)・刺身(サーモン)・漬物・味噌汁



深山(みやま)物語 1,300円(税抜)
鮭と野菜の陶板焼き・煮物・酢物・刺身・そば・漬物・白飯



手作りスープカレーセット 1,500円(税抜)
スープカレー(チキン・じゃがいも・人参・玉ねぎ・アスパラ・南瓜)・
コロッケ・サラダ・白飯



ポテト共和国 1,500円(税抜)
じゃがいもの陶板焼・ポテトサラダ・コロッケ・酢物・そば・白飯



ジンギスカン食べ比べセット 2,000円(税抜)
ラム肉・特製味付け肩ロース肉・野菜・漬物・そば・白飯



花畑膳 2,000円(税抜)
海鮮丼(イクラ・サーモン・とびっこ・イカソーメン等)・味噌汁・サラダ・
漬物・酢物・煮物



北の国から 2,000円(税抜)
海鮮ホイル焼き・刺身3点・天ぷら・煮物・酢物・白飯・そば・漬物

レストラン 人気メニュー



醤油ラーメン 680円(税込)



豚丼 800円(税込)



オムカレー 900円(税込)

※その他食事アレンジ・オリジナル料理等もご予算に合わせてお受けいたします。※メニューの写真は盛り付けイメージでございます。季節により内容が変わることもございます。

知床さいはて市場

2017年度版



店舗情報

■店舗紹介

知床中心地から、知床五湖方面へ約3km（5分以内）。オホーツク海に面したビューポイントに立地。バス20台、乗用車20台の無料駐車場を完備しております。

店内には新鮮な海産物をはじめ、お菓子、乳製品、木彫りなど北海道ならではのお土産や、当地ならではの知床商品、又オリジナル商品も販売しております。

■オホーツク観光ホームページ
http://www.e-okhotsk.com/
■知床さいはて市場ホームページ
http://www.e-okhotsk.com/shiretoko

店舗オリジナル人気商品



浜ゆで蟹



毛がに

鮭



北海道産昆布各種



いくら



ほっけ



■近郊観光スポット【知床五湖】



知床五湖は、北海道斜里町にある湖で、一湖から五湖までの名前がついている。ただし、湿地帯にあるため融雪期には数が増える。

知床八景の一つに数えられ、一湖を見下ろす展望台や湖を巡る遊歩道、知床連山や原生林を水面に映す素晴らしい風景など、訪れる観光客の心をとらえて放さない。

知床世界自然遺産



フユニ岬からの眺望



知床半島オロンコ岩からの眺望



オシンコシンの滝



カムイワッカの滝



知床五湖



知床峠

■平成27年5月1日タリフ

店 長 ▶ 横関 茂幸 (よこぜき しげゆき)	営業期間 ▶ 4月中旬～10月下旬まで 冬期間休業(11月～4月まで)
予約担当者 ▶ 熊野 佳子 (くまの けいこ)	営業時間(売店) ▶ AM 9:00～PM 5:00 季節で変動あり 営業時間はお問合せください
予約担当者 ▶ 浜 春江 (はま はるえ)	営業時間(レストラン) ▶ AM 10:00～PM 2:30
収 容 人 数 ▶ 650名 椅子席のみで座敷はありません	無料化粧室 ▶ 男 10名・女 16名
無料駐車場 ▶ バス 20台・自家用 20台	主 要 取 引 銀 行 口 座 ▶ 北海道銀行北見支店 普508930 知床さいはて市場
営 業 種 目 ▶ 海産物加工販売・海鮮料理・オリジナル銘菓	
職業賠償保険 ▶ ジェイアイ損害火災保険株式会社 ◎賠償金額/身体賠償1名につき3億円、1事故につき3億円	

※詳細につきましてはご連絡をください。



オホーツクの旬の味覚を堪能！



知床海鮮鍋 1,200円(税別)

鍋(鮭、えび、ベビーボイル帆立、いか、白菜、水菜、人参、竹の子、椎茸、なると)、いもち、とうもろこし、白飯、珍味、香の物



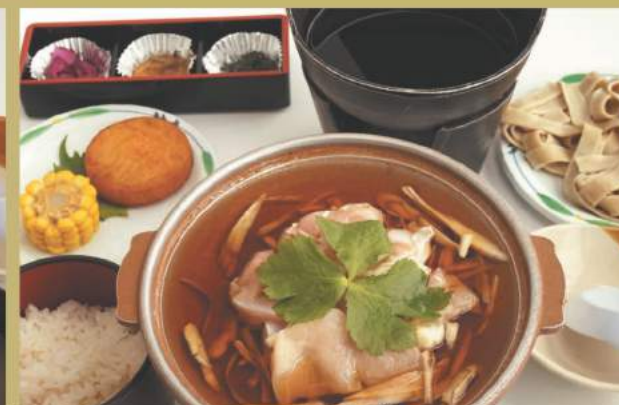
知床番屋井 1,200円(税別)

番屋井(白飯、甘えび、サーモン、イカ刺し、がごめ昆布、花レンコン、大葉)、珍味、香の物、味噌汁



知床ちゃんちゃん焼き 1,500円(税別)

陶板焼(鮭切身、えび、ベビーボイル帆立、かのこイカ、キャベツ、もやし、ナス、ピーマン、しめじ、かぼちゃ、水菜、玉ねぎ)、いもち、とうもろこしカット、白飯、珍味、香の物、味噌汁



知床鶏とじゃがいもうどん 1,500円(税別)

知床鶏陶板(鶏肉、玉葱、玉子)、鍋(じゃがいもうどん、ネギ)、いもち、とうもろこしカット、白飯、珍味、香の物



新さいはて定食 1,800円(税別)

お造り(帆立、いか、サーモン)、かに甲羅揚げ、しまえび、とうもろこしカット、ラーメンサラダ、白飯、珍味、昆布巻き、香の物、味噌汁



海鮮石焼ビビンバ 1,800円(税別)

ビビンバ(米、かにむき身、えび、ベビーボイル帆立、うに、ホッキ、温泉卵、他)、ザーサイ、サラダ、スープ



鮭・ホタテ丼とじゃがいもうどん 1,800円(税別)

丼(白飯、サーモン、帆立、大葉、花レンコン)、鍋(じゃがいもうどん、ネギ)、いもち、とうもろこしカット、珍味、香の物



知床うとろ海鮮丼 2,800円(税別)

丼(白飯、ばたんえび、いくら、いか刺、サーモン、帆立、大葉、花レンコン)、珍味、香の物、味噌汁

※その他食事アレンジ・オリジナル料理等もご予算に合わせてお受けいたします。※メニューの写真は盛り付けイメージでございます。季節により内容が変わることもございます。