

体が喜ぶ豆腐料理でおもてなし

国内一の生産量を誇る北海道産の大豆と
地下 100m から組み上げられる水にこだわり
職人ならではの技術で丁寧に作られた
お酒によく合う豆腐料理と
地元産を中心としたこだわりの食材で作られる
体に優しい季節の料理をご用意いたしました。

世界から注目されている
健康と美には欠かせない成分が多く含まれる
豆腐を使い味覚にも視覚にも楽しめる豆腐料理を
ご用意いたしました。

カネマス弥平自慢の体が喜ぶ豆腐料理

ぜひ、ご賞味ください。

お鍋



名物 豆乳ぶたネギしゃぶ

2人前から

¥1,500 (1人前)

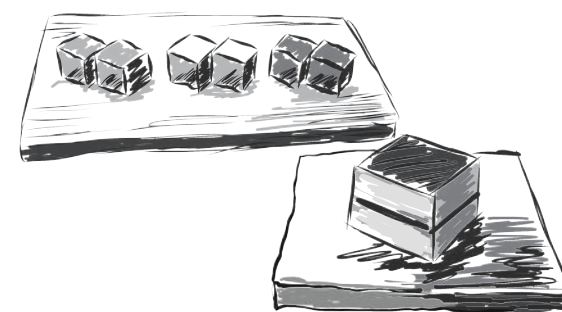
北海道産の豆乳に秘伝のカツオ出汁を合わせた
豆乳出汁に、甘みが濃くジューシーな
いも豚のバラ肉とネギを入れて食べるヘルシーな鍋です。

OPTION

もち豚ネギ	¥1,300
うどん	¥700
ぞーすい	¥800
リゾット	¥900

※全ての商品は税込表記となっております。

甘味



名物 豆乳マスカルポーネ

¥770

豆乳の風味がしっかり楽しめるマスカルポーネに
はちみつをかけたお酒によく合うスイーツです。

黒蜜あんみつ

¥770

たっぷりのつぶあんに黒蜜きなこアイス、寒天で仕上げました。
濃厚な黒蜜をたっぷりかけてお召し上がりください。

アイス2種盛り

¥700

ほうじ茶アイスと黒蜜きなこアイスの
2種のアイスをご用意いたしました。

日本酒でアフォガード

¥600

バニラアイスに熱い日本酒をかける弥平流アフォガード。
店長おすすめの別バージョンもありますので、
気になる方は是非お声がけください。

カタラーナ

¥800

ほうじ茶アイス

¥500

黒蜜きなこアイス

¥500

※全ての商品は税込表記となっております。

シ
メ



豆乳豚しゃぶうどん(温・冷) ￥990

北海道産の豆乳に秘伝のカツオ出汁といも豚を合わせた
さっぱりと食べられるうどんです。

豆乳だし茶漬け／ゆば ￥880

美肌効果のある体に優しい豆乳茶漬け。
北海道産のしゃけ、梅、特製ゆばからお好みの一品をお選びください。

豆乳だし茶漬け／しゃけ ￥800

豆乳だし茶漬け／梅 ￥800

醤油麴と卵かけ小井 ￥770

※全ての商品は税込表記となっております。

豆
富
鉄
板



名物 鉄板とうふステーキ

2人前から

￥1,500 (1人前)

熱々の鉄板でピリ辛味噌と一緒に焼き上げた
当店自慢の豆富ステーキ。

ホルモンもしくは、
いも豚のバラ肉をお選び頂けます。

OPTION

弥平風焼きめし ￥800

焼きうどん ￥700

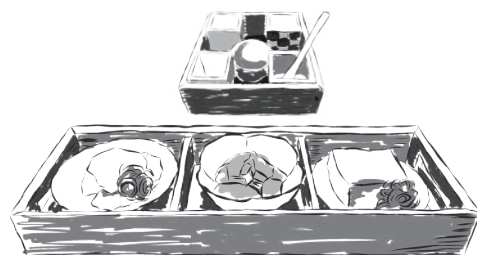
ホルモンのシマ腸 ￥1,300

いも豚のバラ肉 ￥1,300

揚げナス ￥600

※全ての商品は税込表記となっております。

豆腐&湯葉 (冷)



弥平とうふ3種盛り ￥1,180

カネマス弥平自慢の3種の豆腐。
味、舌触りそして風味の違いをお楽しみください。

＊3種類のとうふには出汁醤油と5種類の薬味をご用意しております。
(岩塩、ワサビ、オリーブオイル、スダチ、アンチョビペッパー)

濃厚やっこ ￥700

素材の旨み、甘味を職人の技術で極限まで引き出した
大豆本来のうまみとコクが味わえるお豆腐です。

胡麻とうふ ￥700

胡麻と豆乳に自慢の出汁を加えて味を整えた
精進料理には欠かせない味わい深い一品です。

韓国風マーラー豆腐 ￥700

ピリ辛の薬味醤油でお召し上がりください

蜂蜜のみたらし胡麻とうふ ￥700

胡麻とうふにはちみつと出汁しょうゆをかけた
甘くデザート感覚で楽しめる一品です。

生湯葉刺し ￥990

大豆イソフラボンが豊富に含まれた美肌効果など
女性には嬉しい様々な効果がある生湯葉を刺身醤油で。

生湯葉春巻き ￥990

アボガドと季節の野菜を
生湯葉で巻いた生春巻き。
自家製のバジルソースで味付けしております。



※全ての商品は税込表記となっております。

鉄板焼



甘辛味噌ホルモンの鉄板焼き(180g) ￥1,280

濃厚なシマチョウを甘辛味噌で炒めたお酒が進む一品です。

いも豚肉のピリ辛焼き(110g) ￥1,280

甘みが濃くジューシないも豚バラ肉を
ピリ辛特製のタレで炒めた一品です。

北海道産牛ヒレステーキ(80g) ￥1,480

北海道産牛を鉄板でシンプルに焼き上げました。

牛タンの塩レモン焼き(80g) ￥1,680

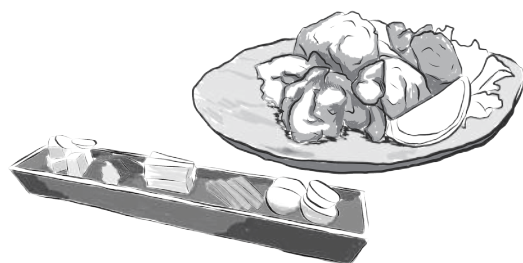
牛タンを香ばしく焼き上げた一品です。
レモン塩でお召し上がりください。

北海道産山芋のとろとろ焼き ￥980

北海道産山芋に甘みとほんのり香る酸味のタレをあえて、
ふわふわ、とろとろの食感に鉄板で仕上げました。

※全ての商品は税込表記となっております。

麴と発酵



塩麴とうふとアボガド ￥880

塩麴で和えることでチーズのような味わいのくずし豆腐をアボガドと合わせた一品です。

ホタルイカの三升漬け和え ￥770

ホタルイカの醤油漬けを三升漬けでお召し上がり頂きます。

発酵唐揚げ ￥990

酒粕の入った自家製のタレに鳥ももを漬け込み柔らかくジューシーな唐揚げに仕上げました。

弥平のマーボー豆腐 ￥990

隠し味に醤油麴を使って仕上げた店長オススメの一品。

酒盗クリームチーズ ￥880

鯛の内臓を酒と醤油・塩で漬け込んだ酒盗とクリームチーズの相性が絶品です。

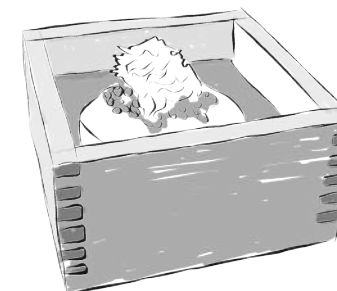
アボガドチーズのオープン焼き ￥880

熟成フライドポテト ￥880

今年解禁されたばかりの540日熟成させた驚くほど甘い芋で作ったフライドポテト。

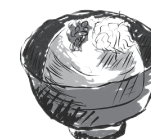
※全ての商品は税込表記となっております。

豆腐&湯葉(温)



湯とうふ ￥990

カツオ出汁と豊かな大豆の風味が楽しめる湯とうふです。



名物 幻の揚げだし豆腐 ￥990

濃厚やっこを揚げて外側は香ばしく、中はとろふわとした食感をお楽しみください。

湯葉ピザ ￥1,280

生湯葉にシュレットチーズとゴルゴンゾーラチーズをのせて焼き上げたヘルシーなピザです。蜂蜜をかけてお楽しみください。



湯葉ぎょうざ ￥990

北海道産の豚ひき肉とニラで作られた特製のタネを生湯葉で包んで焼き上げたヘルシー餃子。

※全ての商品は税込表記となっております。

前菜・お造り



弥平のおまかせ前菜4点盛り

弥平オススメのアテを少しずつどうぞ 1人前 ¥990

弥平の刺身4点盛り

自信を持って仕入れたまぐろ、しまあじ、真鯛
いかの盛り合わせ。 ¥1,500

なめろう ¥770

弥平のなめろうは醤油ベース。日本酒ととてもよく合います。

まぐろ ¥990

しまあじ ¥900

真鯛 ¥880

いか ¥800

※季節や仕入れ状況により内容が変更となる可能性がありますので
予めご了承ください。

※全ての商品は税込表記となっております。



冷凍たまごの塩辛和え ¥770

濃厚な黄身とメレンゲを和えて、マイルドな味わいです。

黒枝豆 ¥550

生産量が少なく流通の少ない黒大豆が成熟する前に
収穫された、深い甘みが凝縮されたコクが特徴です。

いか沖漬け ¥660

松前漬け ¥660

いぶりがっこクリームチーズ ¥880

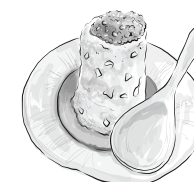
雲丹のせ半熟たまご ¥990

甘い特製味付き半熟たまごに
雲丹をのせました。お酒に合う一品です。

からすみ ¥1,330

ポテサラタワー ¥880

味付けたまご入りポテトサラダ
つぶつぶマスタードと一緒に
召し上がってください。



オニオンサラダ ¥800

※全ての商品は税込表記となっております。

肴と野菜



益弥平とうふ店

特別フードメニュー

○オリジナル揚物トリオ

ミルクの天ぷら6つ ¥880

温かいデザート。
食事の後半で提供させていただきます。

さくさくマグロカツ..... ¥1,180

みんな大好きなマグロ。
さくさくでボリュームのある満足メニューです。

揚げ湯葉巻きチキン ¥990

湯葉で巻いたジューシーチキン。
揚物なのにヘルシーな一品です。

○海鮮創作トリオ

海老の湯葉チリソース ¥1,580

ぶりぶりで食べ応えのある海老。
湯葉を加えたマイルドなチリソースです。

白胡麻油の真鯛マリネ ¥1,330

真鯛のカルパッチョ。
さらっとヘルシーな白胡麻油でお召し上がりください。

真鯛の梅肉和え ¥900

梅とさっぱりとした土佐酢あんで真鯛を和えました。
お酒が進む一品です。

○老舗姉妹店の味

鴨ロースの蒸し煮..... ¥1,480

エルムガーデンで人気の味。
秘伝の合わせ醤油で蒸した鴨は柔らかく、ジューシーです。

○さっぱりサラダ

しゃきしゃき大根サラダ ¥990

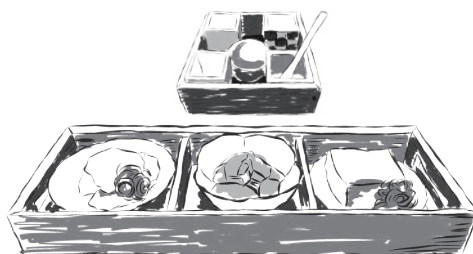
豆富とトマトのカプレーゼ ¥880

※全ての商品は税込表記となっております。



益 弥平とうふ店

身体にも優しいオススメ豆富・湯葉メニュー



弥平とうふ 3種盛り ¥1,180

カネマス弥平自慢の3種の豆富。
味、舌触りそして風味の違いをお楽しみください。

*3種類のとうふには出汁醤油と5種類の薬味をご用意しております。
(岩塩、ワサビ、オリーブオイル、スダチ、アンチョビペッパー)

雲丹とうふ ¥1,330

北海道産の雲丹で濃厚な味わいに。

とうふナゲット ¥770

さくさく食感のヘルシーナゲット。



大豆イソフラボンが豊富に含まれた湯葉には、
美肌効果など女性には嬉しい様々な効果があります。

生湯葉春巻き ¥990

アボガドと季節の野菜を生湯葉で巻いた生春巻き。
自家製のバジルソースで味付けしております。

生湯葉刺し ¥990

生湯葉をシンプルに刺身醤油で。

雲丹ゆば焼き 海苔 ¥1,980

生湯葉と雲丹を海苔で包みました。

※全ての商品は税込表記となっております。