

お鍋

北海道産の豆乳に秘伝のカツオと昆布出汁を
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。

オプシヨン

もち豚ネギ 一、五〇〇円

うどん 六五〇円

ぞーすい 七五〇円

リゾット 八五〇円

明太子パスタ 一、一〇〇円

名物

豆乳和牛しゃぶ 三、五〇〇円

ご注文は2人前から承ります。

名物

豆乳ぶたネギしゃぶ 一、八〇〇円

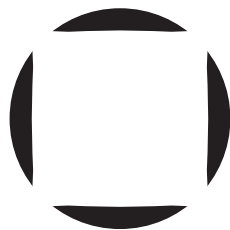
ご注文は2人前から承ります。

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
地下一〇〇mまるから組み上げられる水にこだわりの
職人ならではの技術で丁寧に作り上げられた
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。



豆富鉄板



鉄板とうふステーキ 一、八〇〇円

ご注文は2人前から承ります。

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。

ホルモンのシマ腸

一、五〇〇円

弥平風焼きめし

七五〇円

焼うどん

六五〇円

揚げ茄子

五〇〇円

いも豚のバラ肉 一、五〇〇円

豆乳豚しゃぶうどん
(温・冷) 九九〇円

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、「北海道産特製ゆば」から
好みの一品をお選びください。

北海道産の豆乳に秘伝のカツオと
昆布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 八八〇円

豆乳だし茶漬け／しゃけ 八〇〇円

醤油麴と卵かけ小丼

七七〇円

豆乳だし茶漬け／梅 八〇〇円

シメ

豆腐&湯葉(温)

湯とうふ 九九〇円

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。

湯葉ぎょうざ(六つ) 一、二〇〇円

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。

海老の湯葉チリソース(四つ)一、五八〇円

チリソースに生湯葉を入れた
弥平特製の海老チリです。

雲丹湯葉焼き海苔 一、九八〇円

焼き海苔に雲丹と大葉湯葉をのせて
お召し上がりください。

幻の揚げだし豆腐 九九〇円

大濃厚やつ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 一、四八〇円

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。

弥平とうふ三種盛り 一、一八〇円 (ハーフ)八八〇円

濃厚やつこ 六五〇円

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 六五〇円

香り高い胡麻と豆乳のコクが溶け合う
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 七〇〇円

ピリ辛の薬味(マーラー・ごま・ねぎ)
で召し上がっていたたく
クセになる一品です。

*上記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 ・わさび ・オリーブオイル
- ・すだち ・アンチョビペッパー

蜂蜜のみたらし胡麻とうふ 六五〇円

胡麻豆腐に蜂蜜と自家製醤油をかけた
甘くデザート感覚で楽しめる一品です。

生湯葉刺し 八〇〇円

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 七七〇円

アボカドと季節の野菜を
生湯葉で巻いた生春巻き。
自家製のバジルソースでお召し上がりください。

豆腐&湯葉(冷)

肴と野菜

黒枝豆 五五〇円

いぶりがっこ

豆乳クリームチーズ（五つ） 八〇〇円

八八〇円

ポテサラタワー 一、二八〇円

豆腐とトマトのカプレーゼ

一、二〇〇円

雲丹のせ半熟たまご 一、二八〇円

しやしきしやしき大根サラダ

からすみ大根 一、三八〇円

弥平の刺身四点盛り 二、三〇〇円 なめろう 九〇〇円

※2人前にての内容となります
※1人前追加は一〇〇〇円にて承ります

生・本まぐろ 一、六〇〇円

弥平のおまかせ前菜四点盛り

しまあじ 一、一〇〇円

白胡麻油の真鯛マリネ 真鯛 一、〇〇〇円

真鯛の梅肉和え いか 一、〇〇〇円

前菜・お造り

鉄板焼

甘辛味噌ホルモンの鉄板焼き 一、五八〇円

皮が薄く濃厚なまるちようを
甘辛味噌で炒めたお酒が進む一品です。

北海道産牛ヒレステーキ 一、八八〇円

北海道産の牛ヒレ肉を
シンプルに焼き上げました。

北海道産山芋のとろとろ焼き 一、五八〇円

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

いも豚肉のピリ辛焼き 一、二八〇円

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。

牛タンの塩レモン焼き 一、九八〇円

北海道産の柔らかく癖のないジューシーな
牛タンを香ばしく鉄板で焼き上げレモン塩で
お召し上がりください。

豚肩ロースの鉄板焼き 一、七八〇円

豚肩ロース肉を
大根おろしとわさびポン酢で
仕上げたさっぱりとした一品です。

塩麴とうふとアボカド 九八〇円

塩麴で和える事によりチーズのような味わいのくずし豆富と
アボカドを胡麻だれと隠し味にわさびで和えた一品です。

ホタルイカの三升漬け和え 八八〇円

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。

弥平のマーボー豆腐 一、三八〇円

隠し味に醤油麴を使用した
店長オススメの一品です。

アボカドチーズのオープン焼き 一、〇八〇円

アボカドにシュレッドチーズとゴルゴンゾーラと
醤油麴をのせてオープンで焼き上げました。

麴と発酵

ナッツ入り豆乳クリーム 九八〇円

チーズ&クラッカー 九八〇円

香ばしいナッツに豆乳クリーム。
カリッとひと噛みのアクセントも美味しく
お酒のお供に最適です。

熟成のフライドポテト

おからスパイス添え 九九〇円

今年解禁されたばかりの五四〇日熟成させた
驚くほど甘い男爵芋で作ったフライドポテト。

発酵から揚げ

おからスパイス添え(三つ) 八八〇円

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。

特別フードメニュー

揚げ湯葉巻きチキン（四つ）

1,100円

ミルクの天ぷら（四つ）

780円

鴨ロースの蒸し煮

1,680円

とうふナゲット

770円

さくさくマグロカツ（三つ）

980円

名物豆乳マスカルポーネ

770円

豆乳の風味がしつかり楽しめる
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。

アイス2種盛り

700円

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。

黒蜜あんみつ

770円

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。

日本酒でアフオガード

600円

カタラーナ

800円

黒蜜きなこアイス

500円

ほうじ茶アイス

500円

昔なつかしのレトロプリン

700円

甘味

限定新メニュー

おからパウダー入り
牡蠣フライ豆乳タルタルソース

七〇〇円

帆立進上の湯葉あんかけ

八〇〇円

おからスパイスの
骨なし手羽先チキン

七八〇円

アジフライ豆乳タルタルソース

七〇〇円

ガーリックシュリンプ

一、二八〇円

益 弥平とうふ店

コースメニュー

¥4,500コース8品

名物 豆乳ぶたネギしゃぶ or **名物** 鉄板とうふステーキ

好きな方をお選びいただけます。

- ・とうもろこしのムース・しゃきしゃき大根サラダ・弥平とうふ3種盛り
- ・さくさくマグロカツ・とうふナゲット・ミルクの天ぷら・シメ

¥6,000コース9品

名物 豆乳ぶたネギしゃぶ or **名物** 鉄板とうふステーキ

好きな方をお選びいただけます。

- ・とうもろこしのムース・しゃきしゃき大根サラダ・弥平とうふ3種盛り
- ・前菜3点盛り・弥平自慢の幻の揚げ出し豆富・お造り3点盛り
- ・ミルクの天ぷら・ほうじ茶アイス

¥7,500コース10品

名物 豆乳和牛しゃぶ or **名物** 鉄板とうふステーキ

好きな方をお選びいただけます。

- ・とうもろこしのムース・しゃきしゃき大根サラダ・弥平とうふ3種盛り
- ・前菜4点盛り・弥平自慢の幻の揚げ出し豆富・お造り3点盛り
- ・湯葉ピザ・ミルクの天ぷら・選べる甘味

※飲み放題は2,800円(税込)となります。詳細はスタッフにお問い合わせください。
※全ての商品は税込表記となっております。

飲み放題メニュー ¥3,200

サワー

- ・発酵レモンサワー
- ・柚子サワー
- ・梅サワー
- ・マンゴーサワー

チューハイ

- ・緑茶ハイ・烏龍ハイ
- ・ジャスミンハイ

焼酎

- ・芋焼酎 (からり芋)
 - ・麦焼酎 (和ら麦)
- (ロック／水割り／ソーダ割り)

カクテル

- ・うぐいす
当店の豆乳とハ女抹茶を使用したカクテル。
豆乳のコクと甘みを抹茶の苦みが引き締めます。
- ・風華
黒カシスの渋みと豆乳のコクのマリアージュ。
とうふ店ならではの組み合わせです。
- ・風鈴
鶴梅柚子酒をベースにソーダを合わせた
飲み口さっぱりのカクテルです。
- ・さくらブラッドオレンジ+豆乳
- ・マンゴー豆乳カクテル
- ・カシスオレンジ

ビール

- ・サッポロクラシック (370ml)

グラスワイン

- ・グラスワイン (白)
- ・グラスワイン (赤)

ウイスキー

- ・デュワーズ
(ロック／水割り／ソーダ割り)

日本酒

- ・本日の日本酒 (冷)
- ・本日の日本酒 (燗)

果実酒

- ・すっぱい梅酒・黒カシス
- ・鶴梅 ゆず酒
(ロック／水割り／ソーダ割り)

果実酒

- ・自家製酵素レモンスカッシュ
- ・烏龍茶・ジャスミン茶
- ・緑茶・抹茶豆乳・マンゴー豆乳
- ・マンゴースカッシュ
- ・あらごし柚子 (ロック・ソーダ)

※飲み放題コースは2時間までとさせていただきますので予めご了承ください。

*コース料理注文の方のみ¥2,800 (税込)で提供。※全ての商品は税込表記となっております。