

ラーメン類はプラス580円で選べるミニ丼セットあり

●鯛めし ●チャーシュー丼 ●ハーフカレー



1) ぎばさラーメン
1,240円

●ぎばさとは
秋田では昔から食べている海藻で
正式名称は「アカモク」
食物繊維が豊富で粘りが魅力の海藻です！

2) ぎばさラーメン 大盛 1,400円
3) ぎばさラーメン 選べるミニ丼セット各種 1,820円



4) 醤油ラーメン 920円

5) 醤油ラーメン 大盛 1,080円
6) 醤油ラーメン
選べるミニ丼セット各種 1,500円

7) チャーシュー麺 1,240円

8) チャーシュー麺 大盛 1,400円
9) チャーシュー麺 選べるミニ丼セット各種 1,820円

※当店でアレルギー対応を行っておりません。※今後の仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。



10) シーフードカレー
1,150円

11) シーフードカレー
ご飯大盛 1,300円



12) 唐揚げ定食
1,400円

13) 唐揚げ定食 ご飯大盛 1,550円
14) おかずだけ単品 800円

＼カレイの唐揚げも！／



15) アジフライ定食
1,500円

16) アジフライ定食 ご飯大盛 1,650円
17) おかずだけ単品 800円

みんなでシェアしよう♪



18) フライドポテト
530円



19) ナゲット&ポテト
630円



20) チーズ揚げ&ポテト
630円

【キッズメニュー】



21) お子様ラーメン
680円



22) お子様カレー
680円



23) お子様ランチ
840円

【ミニメニュー】



24) チャーシュー丼
630円



25) 鯛めし
630円



26) ハーフカレー 630円

27) ライス/普通	210円	31) ペットボトルドリンク	180円
28) ライス/大盛	360円	32) アンパンマンジュース	130円
29) 味噌汁/単品	120円	33) ホットコーヒー	320円
30) 缶ビール	530円	34) アイスコーヒー	320円
		35) アイスティー	320円

※当店でアレルギー対応を行っておりません。
※今後の仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

鯛まつり
期間限定メニュー

5/16～6/30
1日10食限定



鯛めしリゾット

鯛めしを使用&鯛の唐揚げをトッピングした
鯛づくしの期間限定メニュー

サラダ・スープ付

1,300 円

男鹿水族館GAO レストラン フルット

※土日祝日限定

男鹿海洋高校生 考案メニュー

ドライカレーのホワイトソースがけ

シロクマライス

単品

1000円 消費税込

サラダ・スープセット

1200円 消費税込

GAOのマスコットの存在ホッキョクグマの「豪太」と「モモ」をモチーフにした男鹿水族館ならではのオリジナルメニュー。
手の部分はプリプリの鶏団子になっています。
大人も子どもも楽しめる味わいです!

私たちが考えたメニュー
ぜひお試しください!



数量・期間限定

男鹿海洋高校生 考案レシピ

男鹿産シイラと男鹿梨のフィッシュボール

シイラはハワイではマヒマヒと
呼ばれる人気の高級魚です

マヒマヒ&チップス

近年、有効活用が模索されている
男鹿のシイラを使ったスナックメニュー。
ミンチにしたシイラの身に、すりおろした
男鹿梨をたっぷり入れたフワフワジューシーな食感。
味付けには男鹿の名産しょうつるを使い
コショウのピリッとしたアクセントが食欲をそそります。

630円 消費税込



男鹿海洋高校生 開発メニュー

男鹿の鱈としょっつるの ペペロンチーノ

男鹿海洋高等学校の食品科学科3年生が
課題研究でレシピ開発してくれた
男鹿のタラとしょっつる(男鹿の伝統的魚醤)を
つけたパスタです。高校生の皆さんが
実際に自分たちで試作・試食を繰り返して完成させた
男鹿愛あふれる一皿です。ぜひご賞味ください。

スープ付き

1470円 消費税込



甘辛いソースかつ丼専用ソースと
ライムが香るさわやかな酸味の
特製ドレッシングがベストマッチ!!

男鹿産

シイラの ソースかつ丼

1180円^{税込} みそ汁・漬物付き

カラフルな体色と盛り上がった頭の形が印象的な魚で
世界中の暖かい海に分布し、ハワイではマヒマヒの名称で
高級魚として取り扱われています。

実は男鹿でも昔から獲れていましたが、とくに近年
水揚げが多くなってきていて注目されています。

鮮度落ちが早いため、特有の酸味やアンモニア臭が
発生しやすく、一昔前までは好んで食べる人が
少ない魚でしたが、冷蔵や鮮度保持の技術が
向上した今では、きちんと処理したシイラは
クセがなく淡白で様々な料理に使える魅力的な食材です。
そんな男鹿のシイラを多くの方に、食べて・知ってほしくて
このソースかつ丼をメニュー化しました。

当メニューに入っているシイラかつは、男鹿南岸の定置網漁
「台島大謀」の朝獲れの新鮮な魚を「男鹿冷凍(株)」で素早く加工・処理し
CASという先進の凍結設備で急速凍結したものを使っています。

食べて応援!!
男鹿の水産業



マヒマヒ

和名 シイラ
英名 Mahi-mahi, Dorado