

MENU

当店ではアレルギー対応をおこなっておりません。今後の仕入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



スープ付
男鹿の鱈としょうつるの
ペペロンチーノ

1,470円



味噌汁・漬物付
シイラのソースカツ丼

1,280円



醤油ラーメン

単品 920円

大盛
+160円

ミニメニュー追加
+580円

※ミニメニュー... チャーシュー丼、鯛めし、ハーフカレー



醤油チャーシュー麺

単品 1,240円

大盛
+160円

ミニメニュー追加
+580円

※ミニメニュー... チャーシュー丼、鯛めし、ハーフカレー



ぎばさラーメン

単品 1,240円

大盛
+160円

ミニメニュー追加
+580円

※ミニメニュー... チャーシュー丼、鯛めし、ハーフカレー

ぎばさは別添えて
提供いたします



唐揚げ定食

味噌汁・漬物・小鉢付

1,400円

唐揚げ（単品）

ご飯大盛
+150円
800円



アジフライ定食

味噌汁・漬物・小鉢付

1,500円

アジフライ（単品）

ご飯大盛
+150円
800円



シーフードカレー

1,100円

ご飯大盛
+150円

MENU

当店ではアレルギー対応をおこなっておりません。今後の仕入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



お子様ランチ

840円



お子様カレー

680円



お子様ラーメン

680円



ミニチャーシュー丼

630円



ハーフカレー

630円



鯛めし

630円



ころころチーズ & ポテト

630円



フライドポテト

530円



ナゲット & ポテト

630円

- ・ ライス単品 (並) 210円 (大) 360円
- ・ 味噌汁/スープ 単品 120円
- ・ アンパンマンジュース 130円
- ・ コーヒー (ホット・アイス) 320円
- ・ アイスティー 320円
- ・ 缶ビール 530円



他飲料は
自動販売機を
ご利用ください

男鹿海洋高校生 開発メニュー

男鹿の鱈と しょつつるの ペペロンチーノ

男鹿海洋高等学校の食品科学科3年生がレシピ開発してくれた男鹿のタラとしょつつる(男鹿の伝統的魚醤)をつかったパスタです。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

消費税込
1470円

食べて応援!男鹿の水産業

男鹿産シイラの ソースかつ丼

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、とくに近年水揚げ量が多くなってきて注目をされています。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。

みそ汁・漬物付き

消費税込
1280円

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!!



和名 シイラ
英名 Mahi-mahi, Dorado

館内レストランで好評提供中!!

※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。

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