

四季の味わい醍醐



四季折々の旬の食材を取り入れた季節の本格的懐石料理や、地場の魚介類を使った料理や寿司などが楽しめます。



フランス料理ガストーラ



港町・釧路ならではのその日市場で選んだ新鮮な魚介類や、北海道産の野菜やお肉を使用したフレンチを提供。



串あげ処のどか



道東食材を中心に四季折々の素材を使い、揚げたての串揚げをコースで堪能できるこだわりの創作串揚げ専門店です。



じんぎすかん華



輸入ラムから地元の国産サフォークまで専門店ならではの豊富な種類のラム肉が味わえる。個室やVIPルームもあり。



炬燵とワイン K



新鮮な魚介、採れたての野菜など極上の食材を仕入れ、「炬燵」と「洋」を織り交ぜた新しい炬燵た料理を提供しています。

酒肴 瓢



現代の数寄屋造りをコンセプトにした大人の空間。旬の素材の旨さを引き出す職人技の“和食”をご堪能いただけます。

くし炉あぶり家



地元の新鮮な魚介類や旬の食材を備長炭で「炙って」ご提供いたします。他におでんや揚げ物など各種メニューも豊富です。

炬燵居酒屋はたご家



炭火で炙った地場の新鮮な肴や旬の食材、地酒を楽しむお店です。ザンタレやつぶ焼きなど釧路名物もなまら旨い。



フランス料理楡金(にれがね)



羊肉・シカ肉・魚介類・乳製品など地場食材にこだわり、地域の思いを料理に込めて提供する本格フレンチレストラン。



WanderBar



東京から移住したオーナーが旅人と地元の方が気軽に交流できる場としてオープンしたバー。ドリンクはノーチャージ。



隠れ家ダイニングカンティーナ



スパカツやザンギをはじめとする釧路の「あつあつ」の食文化やグルメが味わえるお店です。また、オリジナルカクテルやご当地サワーなども楽しめます。

八千代本店



新鮮な海の幸を豊富に使った寿司をはじめ魚介料理、カニ料理の専門店。老舗ならではの繊細な技と味を心ゆくまでどうぞ。



Welcome Kushiro City

釧路市は南は太平洋、北は釧路湿原国立公園・阿寒摩周国立公園の2つの国立公園に囲まれた、他でも類を見ない美しい自然息づく地域です。勿論、その豊かな自然はこの地に沢山の恵みを与え、鮮度抜群の魚介類、豊饒な大地で採れる農作物など沢山の美味しさに溢れています。また釧路発祥の“炬燵焼き”や“スパカツ”“さんま”“そば”など多くの食文化が形成されています。是非この機会に釧路の美食をご堪能ください。



Eat & Drink Kushiro City

英語版 WEB サイトや英語版メニュー設置をはじめ英語での簡単な受け答えの出来るお店など、釧路旅をお気軽に楽しめるお店をご紹介します。

喰処 鮭番屋



海産物工場直売所が営む炉端焼きの店。直売ならではの新鮮でリーズナブルな海鮮をお客様自身で焼いて食べていただけます。

ノーザンレストラン ポーカー



浜中のブランド豚「北海道はまなかほえいとん」専門店。人気の厚切りステーキのほか、創作豚肉料理が大変人気の店。

炉ばた煉瓦



こだわりの新鮮魚介をお席の炉で焼いて食べられる炉端焼きの店。水産会社系列店ならではの鮮度抜群の魚介類を是非どうぞ。

バーヨコハマ



とても雰囲気良く、オールドファンから若者まで人気のカクテルバー。ここでしか飲めないオリジナルカクテルも人気です。

ANA クラウンプラザホテル1F メインダイニング「デルナード」



道東の上質で更に厳選した食材を使用したシェフ自慢の本格イタリアンをランチ・ディナーでお楽しみいただけます。

ANA クラウンプラザホテル18F カフェバー「ビギンズ」



夕日や夜景など釧路の情景を眺めながら、バーテンダーによる多彩なカクテルで優雅なひとときをお過ごしいただけます。

ANA クラウンプラザホテル18F 鉄板焼き「藤」



厳選した最高級和牛、海の幸などをお客様の目の前の鉄板で調理いたします。世界各国の特選ワインと一緒に素敵な夜を。

ANA クラウンプラザホテル1F「カフェドアッシュ」



ハンドグリップで1杯ずつ丁寧に入れたコーヒー、厳選茶葉使用の紅茶やオリジナルスイーツで旅の疲れを癒してください。

炉ばた番小屋



港釧路ならではの風情溢れる炉端焼きの名店。目の前の炭火で焼くメンメやホッケ、サンマなどの魚は脂ノリも抜群で美味。

ReSTART



カラオケ好きが集まるカラオケ歌い放題、飲み放題のバー。知らない人同士でもフレンドリーに盛り上げられるのが魅力。

焼肉つるみ



厳選した黒毛和牛をはじめとする新鮮なお肉を、独自の方法で本来の旨味を引き出し提供する人気の焼き肉店です。

レストラン&コミュニティオマンテ



東北道産の旬の食材を使用し、アイヌ文化の精神をスパイスとした釧路発の新スタイルフレンチレストランです。

くしろ駒形家



季節に合わせて地元厳選の素材で楽しむお晩菜などの創作料理、郷土会席、すき焼き・しゃぶしゃぶなどの“和”をご堪能ください。

炉ばた・串焼き・炭火焼き さかまる



地元食材のもつ素材の良さを存分に生かした新しい調理方法で、地域の思いを込めた料理を皆様にお届けします。

港釧路の炉端焼き虎や



豪快さとボリュームが売りの炉端焼き店。名物料理の牡蠣のガンガン焼きをはじめ、厳選された道内食材を炭火焼きで。

自然の宝庫、釧路は

鮮度抜群の食材がいっぱい。

炉ばた焼きなど釧路発祥の

技と心をお楽しみください。