



- ◎価格は全て税別です。別途消費税をいただきます。
- ◎席料(口取り)として380円(税別)を頂戴しております。
- ◎22時以降ご来店のお客様は深夜料金として10%を頂戴させていただきます。
- ◎未成年者・運転者の方には酒類の販売は致しません。

刺身

390円



15 道産トロニシン

390円



27 道南イカソーメン

390円



17 道産つぶ貝

490円



16 本マグロ

590円



23 北海どろサーモン

590円



19 積丹産
ぼたん海老 690円

刺盛り

3種盛り 890円
5種盛り 1,290円

26

大皿盛り

1,990円

20

3種盛り

890円

21

5種盛り

1,290円



小樽食堂大皿盛り

*内容は仕入れにより変更になる場合があります。

価格は税別です。別途消費税をいただきます。

ちょい皿



2 こぶ塩キャベツ

390円

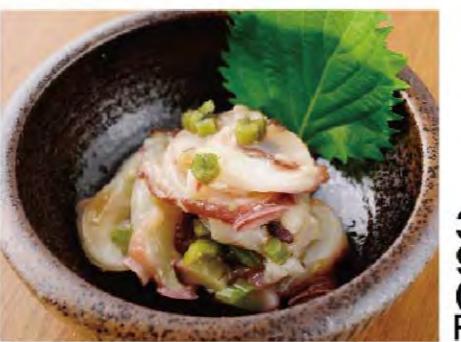


9 北あかりとベーコンの
ボテサラ

390円



11 コリコリ鮭ナンコツ
390円



8 道産水蛸の
たこわさび
390円



10 佐藤水産の
どろどろルイベ漬け
490円



1 山わさ山かけ鉄火
490円



留萌の老舗、㈱丸田中青果より、伝統の製法で漬けられた「やん衆にしん漬け」をお届け。にしん漬けの名人といわれた先代の母のレシピをそのまま商品として引き継いだ、まさに「母の味」。

12 留萌田中青果の
やん衆のお漬物
390円



サラダ



34 おぼろ昆布と梅カツオの大根サラダ 590円



30 パリパリポテトの豆腐サラダ 540円

ラーメンサラダは、1985年、札幌のあるピアホール「ピックジョッキ」で誕生した。サラダ感覚のラーメンの斬新さが反響を呼び、北海道全域に広まっている。縮れ麺にドレッシングが絡んで箸が進む美味しさ。

ラーメンサラダ



33 コルビージャックチーズのシーザーサラダ 690円



まるは製麺のラーメンサラダ 670円

●ドレッシング
31 和風
32 胡麻

60 室蘭やきとり串
(豚精) 5本 590円
61 追加1本 120円

室蘭で「やきとり」と言えば、「豚肉・玉ねぎ・洋がらし」というスタイルが一般的。そのため室蘭では「焼き鳥」や「焼鳥」という漢字を使わず、「やきとり」と書かれている。

室蘭やきとり串

64 上富良野豚ハラミ焼肉 790円

豚ハラミと特製たれが良く絡み、食感は噛むごとに肉肉しく、歯ごたえを感じる一品。

焼肉

55 札幌ジンギスカン 790円

柔らかくてジューシーな羊肉をお届け。

ジンギスカン

172 和風おろしザンギ 750円

鶏路が発祥の地とされるザンギ。見た目は唐揚げとはほぼ同じ。味は唐揚げより少し濃いめ。小樽のロングセラー商品。

ザンギ

TONDEN FARM

ソーンデンファームの
北海道江別市

トンデンファームが製品づくりの中で何よりも大切にしているのは、素材そのものが持つ自然の風味。できるだけ機械に頼らず衛生管理に十分配慮しながら一品一品愛情を込めて作り上げているので、トンデンファームのソーセージには独特的の旨みが凝縮されている。



104 ソーセージ盛合せ 880円

101 ビルカウインナー 3本 580円
行者にんにくが練り込まれている。トンデンファーム人気NO.1のソーセージ。

102 イカスミウインナー 3本 650円
イカスミが練り込まれた、絹挽きタイプのソーセージ。

103 バイスブルスト 3本 650円
コラーゲンが練り込まれた、ふわっと柔らかい本場ドイツのソーセージ。

ソーセージ

小樽食堂の厳選食材

十勝ハーブ牛

十勝
ハーブ
牛



十勝ハーブ牛は黒毛和牛とホルスター牛から生まれた牛。北海道の清らかな空気と大雪山系の伏流水、そして北海道産の穂わらをたくさん食べて健康に育った牛は絶品。



十勝ハーブ牛ステーキ

50 ソラチのたれ
1,490円



数量
限定



45 すじ焼きネギポン酢
630円



44 ウニのせ炙り肉にぎり
(2貫)
590円



47 ローストビーフ
ユッケ風
850円



46 ローストビーフ
カルバッチョ
790円

数量
限定



旨みが凝縮された牛脂を熱し、その油で炒めたチャーハン。ころころねぎ×十勝ハーブの牛脂がやみつきに。

48 カスねぎガーリック
チャーハン
750円



66 大粒ホタテ浜焼き
590円



65 大粒ホタテ
塩バター焼
590円

焼



76 小樽下町商店製
ホッケの開き
790円



85 イカごろバター焼
750円



88 カニースト
550円

海鮮アラカルト



67 北海道産
南蛮工ビの唐揚げ
650円



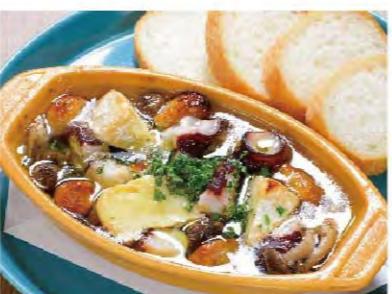
68 イカメンチ
シューまい
590円



86 タルタルサーモンフライ
790円



84 小樽食堂の
蟹クリームコロッケ
790円



80 北海タコヒカマンペールの
アヒージョ
690円

大地のアラカルト

小樽食堂に来たらコレ。
不動の人気メニュー。

どうもろこしのかき揚げ

500円



113 どうもろこしのかき揚げ

パンズの器の
コーンスープ

太陽をいっぱいに浴びて育った
どうもろこしを余すことなく
使った、大地の優しさが溶け込
んだほんのり甘いスープ。



111 ポテトチーズもち
390円



110 よつ葉バターの
コーンバター 390円



112 カマンベールチーズ
フライ 420円

銀張皇

十勝池田町産



43 ねばりスターの
とろろ焼き
790円



42 ねばりスターの
豆腐とろろチーズ焼き
790円

41 ねばりスターの
とろろ磯辺揚げ
490円



十勝池田町の肥沃な大地で育まれて
いる「根張星」。大和芋に長芋を掛け
合わせて誕生した新しい芋で、その姿
は見長芋同然。すり下ろすと違いは
ほどの強い粘りを持つ
「とろろ」になる。そ
の味わいは、舌触り
が滑らかで芋の濃い
旨味をもつ。



97 よつ葉バターの
じゃがバター
イカ塩辛のせ
420円



170 ジャーマンチーズ 550円

北あかり

北海道産「北あかり」

「北あかり」とはジャガイモの一種。ね
ばりと甘みが強く、鮮やかな黄色みを
帯びた果肉が特徴。その様子から別名
「黄色男爵」とも呼ばれている。



96 よつ葉バターの
じゃがバター
390円

十勝産「よつ葉バター」

北海道十勝産の生乳からつくり、十勝の大自然
が育んだミルクの味わいとコクが活きた贅沢な風
味の良い純な味のバター。

98 フライドポテト
390円

89 コーンスープを
パンズの器で
690円





不動のロングセラー!
125 蟹チャーハン

790円

ロングセラーアイテム。人気の秘密は間違いなく、トロトロ卵と中に潜んでいる味わい深い蟹のベストマッチ。



**136 上富良野
肉焼きそば** 790円

にんにくの香ばしさと特製だれがモチモチした太麺に絡み、やみつきになる一品。



小樽食堂の完全オリジナル!
**48 カスネギガーリック
チャーハン** 750円

旨みが凝縮された牛脂を熱し、その油で炒めたチャーハン。ごろごろネギ×十勝ハーブの牛脂がやみつきに。

数量
限定



**134 野菜たっぷり塩バター
焼きそば** 790円

野菜がたっぷり入った、シンプルな塩焼きそば。こだわりの塩ソースとバターのコクがうまさの決め手。



鉄板

東千歳

豚ハラミとたっぷりの野菜を特製塩だれで炒めたシンプルな一品。

63 東千歳の肉野菜炒め 690円

上富良野

豚ハラミと特製たれが良く絡み、食感は噛むごとに肉肉しく、歯ごたえを感じる一品。

64 上富良野
豚ハラミ焼肉 790円

札幌

羊肉独特な臭みが一切なく柔らかくてジューシーな羊肉をお届け。

55 札幌ジンギスカン 790円



海老味噌つけそば	並 850円
	1.5倍 950円
	2倍 1,050円
温 180 並	182 1.5倍
冷 181 並	183 1.5倍
	184 2倍
	185 2倍



135 味噌コーンバター らーめん 750円
たっぷりコーン入り!

スープは最後の一滴まで飲み干せるよう味わい深く、それでいてあっさりにこだわった至極の一杯。

小樽食堂では、まるは製麺所の麺を使用しております。昭和三十九年に北海道恵庭市で創業し、北海道小麦を独自ブレンドし製麺しています。コシのある麺で、つるつるとした食感が特徴です。北海道で昔から愛される麺をご賞味ください。

まるは製麺所

小樽食堂の

定食



128 上富良野豚ハラミ焼肉定食
1,090円



127 タルタルサーモンフライ定食
1,090円



130 ラムテキ定食
1,090円



129 東千歳の肉野菜炒め定食
1,090円



132 札幌ジンギスカン定食
1,190円



131 ホッケの開き定食
1,190円

新

121 ザンギ定食 990円

メイン / ご飯 / 味噌汁
本日の小鉢2種 / 冷奴 / 漬物



126 蟹クリームコロッケ定食
1,090円



122 和風おろしザンギ定食
1,050円

「北海道米ななつぼし」を使用

ツヤ・粘り・甘みが抜群のバランス ななつぼし

美味しいお米を作ろうと北海道が精力を注いで開発したのが「ななつぼし」。良いお米の条件とされるツヤ、粘り、甘み、白さなどの基準を満たし、今や旧来のブランド米「あきたこまち」「ひとめぼれ」に負けない美味しさと称されるほどの品質です。全国の注目を集めている北海道のブランド米「ななつぼし」を、この機会にぜひお試しください!



おにぎり

152 粗ほぐし鮭
〈オホーツク塩使用〉

250円

153 梅
〈オホーツク塩使用〉

250円

154 焼きおにぎり
雲丹ひしょバター

290円

155 特製おにぎり
どうろ昆布巻き

290円



お茶漬け

◎北海道ホタテだし仕立て

151 鮭ルイベ	450円
149 粗ほぐし鮭	450円
148 梅	450円



北の贅沢「ズの小碗めし」

北の贅沢「寿司」

小樽食堂の厳選素材
十勝ハーブ牛を使用しております。

44 ウニのせ
炙り肉にぎり(2貫)

590円



ウニイクラ飯 990円 イクラぶっかけ飯 990円 ツケ本マグロ飯 790円
119 白飯 120 酢飯 117 白飯 118 酢飯 115 白飯 116 酢飯



十勝
ハーブ
牛
TOKACHI HERB-BEEF
NOBEL'S

北海道米ななつぼし 網走湖の「しじみ」

140 白飯

190円

141 大盛り

290円

デザート

162 北海道ミルクアイス

230円

164 生チョコバニラ

300円

165 赤肉メロンゼリー

320円

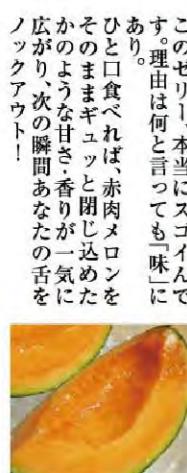
超感動！星二つです！

142 網走の大粒しじみ汁
330円



大きくて濃い旨味
網走湖の「しじみ」

乱獲を避けるため貝殻が23ミリ以上の成貝になるとまで獲らない。だから網走湖産はどれも大粒なのだ。(23ミリ以上になるのは約十年かかるのだと)また、本州に比べて水中温度が低いため、成長がとてもゆっくり。その分、大きさにどうなってたっぷりと旨味を含んだ美味しいしじみに育つ。



新

新

169 ダブルフロマージュ

480円

161 エッグタルト
ミルクアイスのせ

480円

160 道産練乳スイートポテト
ミルクアイスのせ

450円

ドリンク

ビール

403 生ビール

404 瓶ビール(スーパードライ)

520円

405 瓶ビール(ザ・プレミアムモルツ)

630円

408 オールフリー

ノンアルコールビール

390円

小樽麦酒

各580円



*内容量は各330ml



北海道麦酒醸造株式会社

小樽市石狩湾に面した漁港の片隅で北海道の大地に根ざしたこだわりのビールを醸造している。こだわり原料の定番ビールやブルーツビールなど様々なスタイルのクラフトビールがここから生まれている。

- 401 オタルエール
400 オタルラガー
402 オタルダーク

甘みとコクがある黒ビール

401 オタルエール
400 オタルラガー
402 オタルダーク

酎ハイ

各390円

410 ジンジャーレモンサワー

411 ライムサワー

412 巨峰サワー

413 白桃サワー

414 メロンサワー

415 ウーロンハイ

ビール

403 生ビール

404 瓶ビール(ザ・プレミアムモルツ)

520円

405 瓶ビール(ザ・プレミアムモルツ)

630円

408 オールフリー

ノンアルコールビール

390円

レモンサワー

各390円

果実まるごと仕込
こだわり酒場

角瓶



ジムビーム

世界が愛する
NO.1バー・ボン

- 423 ピーマソーダ 450円
420 ロック 450円
421 水割 450円
422 湯割 450円

- 427 角ハイボール
428 シングル 450円
429 ダブル 450円
430 水割 450円
431 湯割 450円
432 ロック 450円
433 水割 450円
434 湯割 450円

450円

山崎梅酒



焙煎樽仕込み梅酒

山崎蒸留所貯蔵

焙煎樽の奥深い香り引き立つ大人の梅酒。

760 ロック

761 水割

762 ソーダ

490円

Guarana コップ・ガラナ

●コアッパ・ガラナの誕生
1950年代後半日本の飲料業界に黒船襲来、いわゆるコラ飲料の輸入解禁。当時ブラジルでコーラが大苦戦した背景に、ガラナ飲料がシェアを占めていた事にヒントを得て、これに対抗すべく全国の中小飲料メーカーが大同団結し開発したのがコアッパ・ガラナだった。そして、ブラジル生まれのガラナは今ではすっかり道民定番の炭酸飲料となつたのだ。(ガラナはアマゾン川流域の「ごく一部で採取される貴重な植物。」)

448 道民ハイボール!
550円

ハイボールの定番
「サントリリー角瓶」

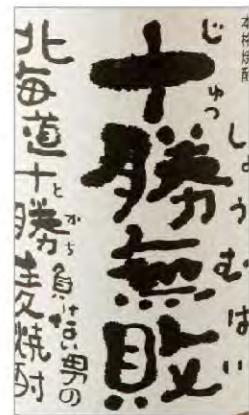
道民定番の炭酸飲料

「コアッパ・ガラナ」



730 コアッパ・ガラナ (250ml)
330円

北海道焼酎



[麦]
十勝無敗
じゅつしょくむはい
◎日本最大の食糧基地「十勝」で
醸す北海道の本格焼酎。
524 ボトル 3,200円 (720ml)



とうきび
とうもろこし
◎ちよと変わった
味わいを楽しめる焼酎。
529 ボトル 2,600円 (720ml)
527 ロック 525 水割 490円
528 お湯割 526 ソーダ
523 ソーダ 521 水割 490円
522 ロック 520 お湯割
524 ボトル 3,200円 (900ml)

鍛高譚



ばんばか
「小麦」
◎香り高いしそと旭川の
清冽な水の爽やかな風味。
539 ボトル 2,600円 (720ml)
537 ロック 535 お湯割
538 ソーダ 536 水割 490円



ばんばか
「シソ」
◎香り高いしそと旭川の
清冽な水の爽やかな風味。
539 ボトル 2,600円 (720ml)
537 ロック 535 お湯割
538 ソーダ 536 水割 490円

はこだて夜景



はこだて夜景
「じゃがいも」
◎馬鈴芋を原料に使い香味
豊かに仕上げた本格焼酎。
559 ボトル 2,600円 (720ml)
557 ロック 555 お湯割
558 ソーダ 556 水割 490円



グランブルー
「知床らうす深層水」
◎深くまろやかな味わいの焼酎。
沈練された味わい。
554 ボトル 2,600円 (720ml)
552 ロック 550 お湯割
553 ソーダ 551 水割 490円
549 ボトル 2,600円 (720ml)
547 ロック 545 お湯割
548 ソーダ 546 水割 490円
544 ボトル 2,600円 (720ml)
542 ロック 540 お湯割
543 ソーダ 541 水割 490円



北海道
「米」
◎低温発酵・長時間蒸留による
沈練された味わい。
544 ボトル 2,600円 (720ml)
542 ロック 540 お湯割
543 ソーダ 541 水割 490円



黄金譚
「こんぶ」
◎礼文島産のこんぶの豊かな香りと
爽やかな味わい。
564 ボトル 2,600円 (720ml)
562 ロック 560 お湯割
563 ソーダ 561 水割 490円



黄金譚
「こんぶ」
◎礼文島産のこんぶの豊かな香りと
爽やかな味わい。
564 ボトル 2,600円 (720ml)
562 ロック 560 お湯割
563 ソーダ 561 水割 490円



喜多里
「さつまいも」
◎契約農家で限定期生産
本格焼酎。
「黄金千貫」が原料の芋焼酎。
574 ボトル 3,200円 (900ml)
572 ロック 570 お湯割
573 ソーダ 571 水割 490円
569 ボトル 3,300円 (720ml)
567 ロック 565 お湯割
568 ソーダ 566 水割 520円



摩周湖
「熊笹」
◎クマ笹の香りがほのかに伝わる
本格焼酎。
564 ボトル 2,600円 (720ml)
562 ロック 560 お湯割
563 ソーダ 561 水割 490円

ノンアルカクテル

厳選缶ジュース

ノンアル梅酒

まるで のある梅酒
ノンアルコール



721 富良野にんじん (160ml)
722 洞爺湖の露 (りんごジュース)
723 夕張メロン熟しづく (190ml)
724 ウーロン茶 (390ml)
725 コーラ (260ml)
726 ジンジャーエール (260ml)
727 北のほたるトマトジュース (190ml)
728 リボンナポリン (190ml)

ソフトドリンク

まるで のある梅酒
ノンアルコール



730 コアップガラナ (250ml)
725 コーラ (260ml)
726 ジンジャーエール (260ml)
724 ウーロン茶 (390ml)
730 コアップガラナ (250ml)
725 コーラ (260ml)
726 ジンジャーエール (260ml)
724 ウーロン茶 (390ml)

オホーツクブルー

700 オホーツクブルー (ブルーハワイナントラック)
701 ユズユズスプラッシュシュー (ユズナントラック)
702 大地のめざめ (ジンジャー+エール+ミント)
703 小樽レッド (カシス+トニック+ミックスベリー)
704 流氷シトラス (ブルーバイナ+グレープフルーツジュース)
705 ハルク (ライム+ジンジャー+エール)
706 テールフエザーズ (オレンジジュース+ジンジャーエール)
707 ハーフ (グレープフルーツジュース+トニック)
708 ディヨンリースペシャル (コーラ+レモン)
709 バージンカシスオレンジ (バージンカシスソーダ)
710 バージンカシスソーダ (バージンカシスソーダ)

715 ゆずみつジンジャー (ゆずみつジンジャー)
716 バージンカシスソーダ (バージンカシスソーダ)
717 テールフエザーズ (オレンジジュース+ジンジャーエール)
718 ハーフ (グレープフルーツジュース+トニック)
719 ディヨンリースペシャル (コーラ+レモン)
720 バージンカシスオレンジ (バージンカシスソーダ)
721 バージンカシスソーダ (バージンカシスソーダ)

ノンアルカクテル

700 オホーツクブルー (ブルーハワイナントラック)
701 ユズユズスプラッシュシュー (ユズナントラック)
702 大地のめざめ (ジンジャー+エール+ミント)
703 小樽レッド (カシス+トニック+ミックスベリー)
704 流氷シトラス (ブルーバイナ+グレープフルーツジュース)
705 ハルク (ライム+ジンジャー+エール)
706 テールフエザーズ (オレンジジュース+ジンジャーエール)
707 ハーフ (グレープフルーツジュース+トニック)
708 ディヨンリースペシャル (コーラ+レモン)
709 バージンリースペシャル (バージンカシスソーダ)
710 バージンカシスオレンジ (バージンカシスソーダ)

ノンアルカクテル

700 オホーツクブルー (ブルーハワイナントラック)
701 ユズユズスプラッシュシュー (ユズナントラック)
702 大地のめざめ (ジンジャー+エール+ミント)
703 小樽レッド (カシス+トニック+ミックスベリー)
704 流氷シトラス (ブルーバイナ+グレープフルーツジュース)
705 ハルク (ライム+ジンジャー+エール)
706 テールフエザーズ (オレンジジュース+ジンジャーエール)
707 ハーフ (グレープフルーツジュース+トニック)
708 ディヨンリースペシャル (コーラ+レモン)
709 バージンリースペシャル (バージンカシスソーダ)
710 バージンカシスオレンジ (バージンカシスソーダ)

ノンアルカクテル

700 オホーツクブルー (ブルーハワイナントラック)
701 ユズユズスプラッシュシュー (ユズナントラック)
702 大地のめざめ (ジンジャー+エール+ミント)
703 小樽レッド (カシス+トニック+ミックスベリー)
704 流氷シトラス (ブルーバイナ+グレープフルーツジュース)
705 ハルク (ライム+ジンジャー+エール)
706 テールフエザーズ (オレンジジュース+ジンジャーエール)
707 ハーフ (グレープフルーツジュース+トニック)
708 ディヨンリースペシャル (コーラ+レモン)
709 バージンリースペシャル (バージンカシスソーダ)
710 バージンカシスオレンジ (バージンカシスソーダ)

ノンアルカクテル

700 オホーツクブルー (ブルーハワイナントラック)
701 ユズユズスプラッシュシュー (ユズナントラック)
702 大地のめざめ (ジンジャー+エール+ミント)
703 小樽レッド (カシス+トニック+ミックスベリー)
704 流氷シトラス (ブルーバイナ+グレープフルーツジュース)
705 ハルク (ライム+ジンジャー+エール)
706 テールフエザーズ (オレンジジュース+ジンジャーエール)
707 ハーフ (グレープフルーツジュース+トニック)
708 ディヨンリースペシャル (コーラ+レモン)
709 バージンリースペシャル (バージンカシスソーダ)
710 バージンカシスオレンジ (バージンカシスソーダ)

ノンアルカクテル

700 オホーツクブルー (ブルーハワイナントラック)
701 ユズユズスプラッシュシュー (ユズナントラック)
702 大地のめざめ (ジンジャー+エール+ミント)
703 小樽レッド (カシス+トニック+ミックスベリー)
704 流氷シトラス (ブルーバイナ+グレープフルーツジュース)
705 ハルク (ライム+ジンジャー+エール)
706 テールフエザーズ (オレンジジュース+ジンジャーエール)
707 ハーフ (グレープフルーツジュース+トニック)
708 ディヨンリースペシャル (コーラ+レモン)
709 バージンリースペシャル (バージンカシスソーダ)
710 バージンカシスオレンジ (バージンカシスソーダ)

ノンアルカクテル

700 オホーツクブルー (ブルーハワイナントラック)
701 ユズユズスプラッシュシュー (ユズナントラック)
702 大地のめざめ (ジンジャー+エール+ミント)
703 小樽レッド (カシス+トニック+ミックスベリー)
704 流氷シトラス (ブルーバイナ+グレープフルーツジュース)
705 ハルク (ライム+ジンジャー+エール)
706 テールフエザーズ (オレンジジュース+ジンジャーエール)
707 ハーフ (グレープフルーツジュース+トニック)
708 ディヨンリースペシャル (コーラ+レモン)
709 バージンリースペシャル (バージンカシスソーダ)
710 バージンカシスオレンジ (バージンカシスソーダ)

ノンアルカクテル

700 オホーツクブルー (ブルーハワイナントラック)
701 ユズユズスプラッシュシュー (ユズナントラック)
702 大地のめざめ (ジンジャー+エール+ミント)
703 小樽レッド (カシス+トニック+ミックスベリー)
704 流氷シトラス (ブルーバイナ+グレープフルーツジュース)
705 ハルク (ライム+ジンジャー+エール)
706 テールフエザーズ (オレンジジュース+ジンジャーエール)
707 ハーフ (グレープフルーツジュース+トニック)
708 ディヨンリースペシャル (コーラ+レモン)
709 バージンリースペシャル (バージンカシスソーダ)
710 バージンカシスオレンジ (バージンカシスソーダ)

ノンアルカクテル

700 オホーツクブルー (ブルーハワイナントラック)
701 ユズユズスプラッシュシュー (ユズナントラック)
702 大地のめざめ (ジンジャー+エール+ミント)
703 小樽レッド (カシス+トニック+ミックスベリー)
704 流氷シトラス (ブルーバイナ+グレープフルーツジュース)
705 ハルク (ライム+ジンジャー+エール)
706 テールフエザーズ (オレンジジュース+ジンジャーエール)
707 ハーフ (グレープフルーツジュース+トニック)
708 ディヨンリースペシャル (コーラ+レモン)
709 バージンリースペシャル (バージンカシスソーダ)
710 バージンカシスオレンジ (バージンカシスソーダ)

ノンアルカクテル

700 オホーツクブルー (ブルーハワイナントラック)
701 ユズユズスプラッシュシュー (ユズナントラック)
702 大地のめざめ (ジンジャー+エール+ミント)
703 小樽レッド (カシス+トニック+ミックスベリー)
704 流氷シトラス (ブルーバイナ+グレープフルーツジュース)
705 ハルク (ライム+ジンジャー+エール)
706 テールフエザーズ (オレンジジュース+ジンジャーエール)
707 ハーフ (グレープフルーツジュース+トニック)
708 ディヨンリースペシャル (コーラ+レモン)
709 バージンリースペシャル (バージンカシスソーダ)
710 バージンカシスオレンジ (バージンカシスソーダ)

ノンアルカクテル

700 オホーツクブルー (ブルーハワイナントラック)
701 ユズユズスプラッシュシュー (ユズナントラック)
702 大地のめざめ (ジンジャー+エール+ミント)
703 小樽レッド (カシス+トニック+ミックスベリー)
704 流氷シトラス (ブルーバイナ+グレープフルーツジュース)
705 ハルク (ライム+ジンジャー+エール)
706 テールフエザーズ (オレンジジュース+ジンジャーエール)
707 ハーフ (グレープフルーツジュース+トニック)
708 ディヨンリースペシャル (コーラ+レモン)
709 バージンリースペシャル (バージンカシスソーダ)
710 バージンカシスオレンジ (バージンカシスソーダ)

ノンアルカクテル

700 オホーツクブルー (ブルーハワイナントラック)
701 ユズユズスプラッシュシュー (ユズナントラック)
702 大地のめざめ (ジンジャー+エール+ミント)
703 小樽レッド (カシス+トニック+ミックスベリー)
704 流氷シトラス (ブルーバイナ+グレープフルーツジュース)
705 ハルク (ライム+ジンジャー+エール)
706 テールフエザーズ (オレンジジュース+ジンジャーエール)
707 ハーフ (グレープフルーツジュース+トニック)
708 ディヨンリースペシャル (コーラ+レモン)
709 バージンリースペシャル (バージンカシスソーダ)
710 バージンカシスオレンジ (バージンカシスソーダ)

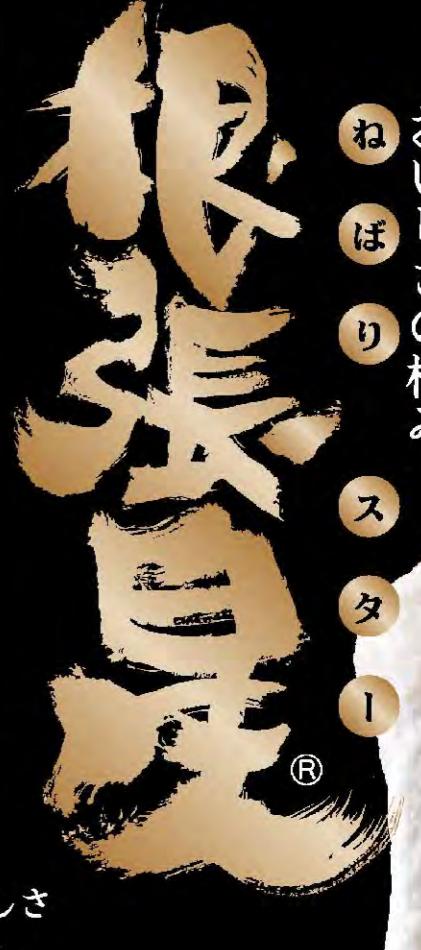
ノンアルカクテル

700 オホーツクブルー (ブルーハワイナントラック)
701 ユズユズスプラッシュシュー (ユズナントラック)
702 大地のめざめ (ジンジャー+エール+ミント)
703 小樽レッド (カシス+トニック+ミックスベリー)
704 流氷シトラス (ブルーバイナ+グレープフルーツジュース)
705 ハルク (ライム+ジンジャー+エール)
706 テールフエザーズ (オレンジジュース+ジンジャーエール)
707 ハーフ (グレープフルーツジュース+トニック)
708 ディヨンリースペシャル (コーラ+レモン)
709 バージンリースペシャル (バージンカシスソーダ)
710 バージンカシスオレンジ (バージンカシスソーダ)

新しい山の芋、
おいしさの極み

ね
ば
り

ス
タ
リ



もうすぐ雪がふるうかという11月。
北海道十勝池田町ではいっせいに根張芋の収穫が始まる。
完熟の時を今か今かと待ちわびて土の中から顔をだす。
その無骨な姿とはかけ離れた、きめ細かく滑らかな優しい甘さ。
アクが少なく雪のような白さ。そして粘りは長芋の倍以上。
これまでの山芋にはなかった格別の味わいをご堪能ください。



北海道の美味しさ
JA十勝池田町

留萌伝統の味
やん衆のお漬物



にしん漬で栄華を誇った町、留萌（るもい）。当時、にしん漬の雇われ漁師の男達を「やん衆」と呼んでいた。やん衆達は、身欠きにしんとキャベツや大根・人参などを麹漬けにし越冬の保存食としていた。これが留萌の「にしん漬け」の始まりだ。いつしか一般家庭にも広がり、母の味として親しまれてきた。小樽食堂では、留萌の老舗、（株）丸タ 田中青果より伝統の製法で漬けられた「やん衆にしん漬け」をお届け。なんでもにしん漬けの名人といわれた先代の母のレシピをそのまま商品として引き継いだという、正に母の味なのだ。

◎にしん漬けは発酵食品です。季節・気温等の状況で味は変化します。まさに生き物ですのでその時々で味が異なることを理解ください。
◎当商品は㈱丸タ田中青果様より「やん衆にしん漬け」を供給いただき店舗にて胡瓜を加えてお出ししております。
◎当商品の発酵の素となる乳酸菌は便秘の解消に効果的です。
これを毎日食べている小樽食堂バイヤーは毎朝快便だと…。



株式会社 田中青果
八百萬より創業、長い間に渡る更なる開拓と活動を重ね、多くの可能性を追求している。全国各地で行われる露地に引っこだだ。
●留萌本店 江南市榮町2-4-24
●増毛東商店 増毛郡増毛町永野町1-3-1
●札幌エスト店 札幌市中央区北5条西2地下1F エスト大通店内
●三越札幌直営店 札幌市中央区南1条西3-8 地下1F 札幌本店内
留萌本店