



- ◎席料(口取り)として380円(税込418円)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。
- ◎20歳未満・運転者の方にはアルコールの提供はいたしません。



2 こぶ塩キャベツ
390円(税込429円)

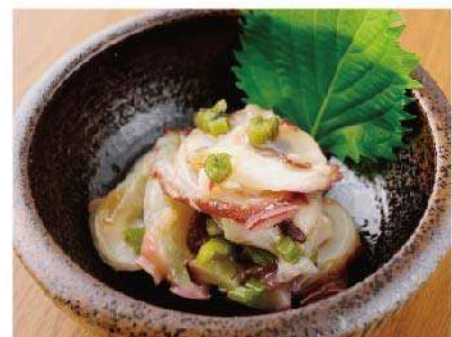


9 北あかりとベーコンの
ポテサラ 390円(税込429円)

ちよい皿



11 道産つぶわさび
450円(税込495円)



8 道産水蛸の
たこわさび
390円(税込429円)



10 佐藤水産の
とろとろルイベ漬け
490円(税込539円)



1 山わさ山かけ鉄火
490円(税込539円)



留萌の老舗 丸々田中青果より、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(税込429円)

道産
密頭名産
やん衆
お漬物

留萌 青果



17 道産つぶ貝
590円(税込649円)



15 道産トロニシン
490円(税込539円)



24 道産タコぶつ
590円(税込649円)



23 北海とろサーモン
590円(税込649円)



18 本マグロ炙り天トロ
750円(税込825円)



27 道産真イカソーメン
650円(税込715円)

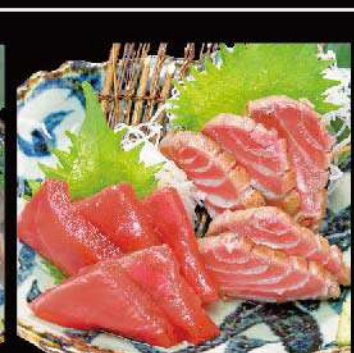


16 本マグロ赤身
650円(税込715円)

刺身



5種盛り



本マグロ合盛り

22 本マグロ合盛り
(赤身・炙り天トロ)
1,090円
(税込1,199円)

21 3種盛り
1,090円
(税込1,199円)



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。

26 大皿盛り
2,200円
(税込2,420円)

20 5種盛り
1,490円
(税込1,639円)

刺盛り



66 大粒ホタテ浜焼き
590円(税込649円)



65 大粒ホタテ
塩バター焼き
590円(税込649円)

焼 やき



76 北海道産
ホッケの開き 790円
(税込869円)

小樽市の下町商店製。



イカをまるごと一杯分
焼き上げ。バターと
特製イカごろソースが
ベストマッチ!

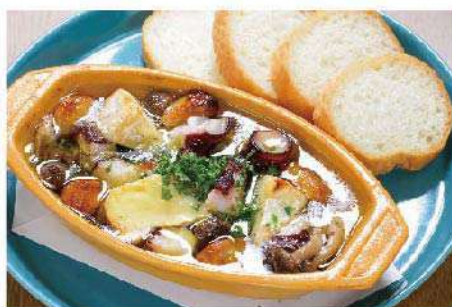
香ばしく焼き上げたイカに、
特製イカごろソースとバターが
からみ、旨みを引き立たせる。

85 イカごろバター焼き 750円
(税込825円)



88 蟹トースト
550円(税込605円)

海鮮 アラカルト



80 北海道産
アヒーシヨ
690円(税込759円)



67 北海道産
南蛮エビの唐揚げ
650円(税込715円)



86 サルタル
サーモンフライ
790円(税込869円)



84 小樽食堂の
蟹クリームコロケ
790円(税込869円)



さっぱりした
北海道のソラチ醤油だれと
柔らかい肉との相性抜群。

46 クラツシツクスステーキ
ソラチのたれ
1,390円(税込1,529円)



ふんだんに使用した
にんにくとバターの香りが
食欲をそそる一品です。

47 ガーリックステーキ
1,490円(税込1,639円)

45 塩ビフカツ
オホーツク塩と山わさび
1,290円(税込1,419円)



ミディアムレアで揚げた牛肉を
シンプルに塩と山わさびでお召し上がりください。
醤油、からしでもお楽しみください。

鉄板ステーキ

熱々の状態で提供いたします。
焼き加減はお好みで
鉄板でお焼きください。



ビフカツ

大地のアラカルト

小樽食堂にきたらコレ。不動の人気メニュー。

113 どうもろこしのかき揚げ 500円(税込550円)



小樽食堂を語るには欠く事のできない人気かつ名物メニュー。どうもろこしの優しい甘味が喉を引き、一度食べたならアナタも必ずハマる！お好みでカレー塩、お塩で召し上がれ。



111 ポテトチーズもち 390円(税込429円)



110 よつ葉バターのコーンバター 390円(税込429円)



112 カマンベールチーズフライ 420円(税込462円)

バンズの器の バコンスープ

太陽をいっぱい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。



89 バコンスープを
690円(税込759円)

十勝池田町産

根張星

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歴然。長芋の約2倍ほどの強い粘りを持つ「どうもろ」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。



43 ねばりスターの
とろろ焼き

760円(税込869円)



41 ねばりスターの
とろろ磯辺揚げ

490円(税込539円)



42 ねばりスターの
豆腐とろろチーズ焼き

790円(税込869円)



北あかり

北海道産「北あかり」
「北あかり」はジャガイモの1種。ねばりと口みずが強く、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。



強い甘みと粘り、
ホクホク感。

170 ジャーマンチーズ 550円(税込605円)



98 フライドポテト 390円(税込429円)



北海道では、
イカ塩辛をのせて
食べるスタイルが当たり前！

97 よつ葉バターの
じゃがバターイカ塩辛のせ 420円(税込462円)

96 よつ葉バターの
じゃがバター 390円(税込429円)

十勝産「よつ葉バター」
北海道十勝産の生乳からつくり、十勝の人自然が育んだミルクの味わいとコクが活かされた贅沢な風味のよい純な味のバター。

123 帝広ぶた丼 850円
(税込935円)

124 小サイズ 650円 (税込715円)



帝広の
元祖ガツ飯だ!

井からはみだしそうな豚肉でご飯が見えないほどとにかくボリュームたっぷり。こんがり豚肉×タレ×飯はやみつき確定。

138 北のビフテキ丼 1,190円
(税込1,309円)

ジューシーで柔らかいお肉に道産の山わさびが癖になる。ボリュームたっぷり、食べ応えがある一品。



136 上富良野肉焼きそば 790円
(税込869円)

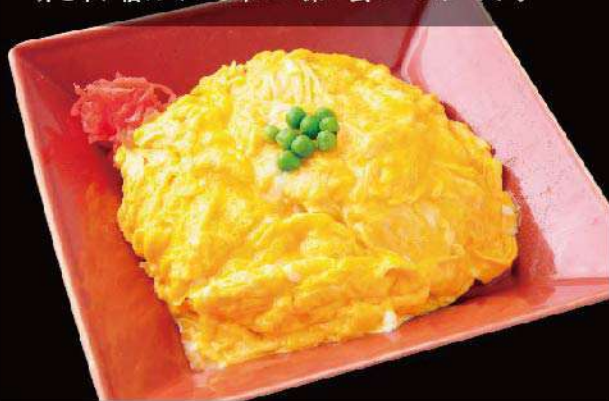
にんにくの香ばしさと特製だれがモチモチした太麺に絡み、やみつきになる一品。



不動のロングセラー!

125 蟹チャーハン 790円 (税込869円)

ロングセラー商品。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。



48 ガーリックステーキチャーハン 1,090円
(税込1,199円)

大きなお肉とにんにくをふんだんに使用したスタミナ満点のチャーハン。



134 野菜たっぷり塩バター焼きそば 790円
(税込869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。



東千歳

鉄板

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お品。

63 東千歳の肉野菜炒め 690円 (税込759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 (税込869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 (税込869円)



海老味噌つけそば

並	850円	(税込935円)
1.5倍	950円	(税込1,045円)
2倍	1,050円	(税込1,155円)

温	180	並	182	1.5倍	184	2倍
冷	181	並	183	1.5倍	185	2倍



135 味噌コーンバターらーめん 750円 (税込825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な味わい深く、それでいてあっさりとした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

定食

メイン / ご飯 / 味噌汁
本日の小鉢2種 / 冷奴 / 漬物



130 ラムテキ定食
1,090円(税込1,199円)



129 東千歳の肉野菜炒め定食
1,090円(税込1,199円)



132 札幌ジンギスカン定食
1,190円(税込1,309円)



131 ホッケの開き定食
1,190円(税込1,309円)



鉄板ステーキ定食
158 ソラチのたれ 1,690円(税込1,859円)
159 ガーリック 1,790円(税込1,969円)



157 塩ビフカツ定食
1,590円(税込1,749円)

定食

メイン / ご飯 / 味噌汁
本日の小鉢2種 / 冷奴 / 漬物



122 和風おろしザンギ定食
1,050円(税込1,155円)



121 ザンギ定食
990円(税込1,089円)



126 蟹クリームコロッケ定食
1,090円(税込1,199円)



156 ネギだれザンギ定食
1,050円(税込1,155円)



128 上富良野豚ハラミ焼肉定食
1,090円(税込1,199円)



127 タルタルサーモンフライ定食
1,090円(税込1,199円)

ドリンク

ビール

- 403 生ビール 520円(税込572円)
- 404 瓶ビール(スーパードライ) 600円(税込660円)
- 405 瓶ビール(サブリテラムモルツ) 630円(税込693円)
- 408 オールフリー ノンアルコールビール 390円(税込429円)

小樽麦酒

各280円(税込338円)

- 400 オタル ラガー 淡麗な味わいの黄金色のビール
- 401 オタル エール フルーティーな赤褐色のビール
- 402 オタル ダーク 甘くてコクがある黒ビール



※内容量は各330ml

角瓶



- 427 角ハイボール 450円(税込495円)
- シングル [428] ロック [429] 水割 [430] 湯割 450円(税込495円)
- ダブル [431] ロック [432] 水割 [433] 湯割 680円(税込748円)

ジムビーム



世界が愛する NO.1パーボン

- 423 ビームソーダ 450円(税込495円)
- シングル [417] ロック [418] 水割 [419] 湯割 450円(税込495円)
- ダブル [420] ロック [421] 水割 [422] 湯割 680円(税込748円)

道民ハイボール!

550円(税込605円)

Guarana コアツプ・ガラナ



「サントリー角瓶」



「コアツプガラナ」



レモンサワー



- 416 オホーツクの塩レモンサワー 各390円(税込429円)
- 409 こだわりレモンサワー 各390円(税込429円)

北海道ワイン株式会社

北海道ワイン

北海道ワイン株式会社は輸入原料を初使用しない本物の日本ワインだけを製造しており、国産ワインジャンルではトップクラスの受賞数を誇る。

おたるワイン

- グラス 各170円(税込177円)
- ボトル 各2,500円(税込2,750円)(各280円)

ロゼ

- [500] グラス [501] ボトル 500円



白

- [502] グラス [503] ボトル 502円



赤

- [504] グラス [505] ボトル 504円



余市

ツヴァイゲルトレーベ

上品でやさしいアロマと軽快なタンニンによるすっきりとした口当たりが魅力です。

- [506] ボトル 3,300円(税込3,630円)



余市ケルナー

青りんごを搾り、みずみずしいフルーティーな香り、酸やかなさのあるすっきりとした飲み口の辛口白ワイン。

- [507] ボトル 3,800円(税込4,180円)



北海道の果実酒

余市のりんご酒

- [460] ロック [461] ソーダ



余市の白ぶどうナイアガラ酒

- [462] ロック [463] ソーダ



富良野メロン酒

- [464] ロック



北海道のトマト酒

- [465] ロック



北海道ハスカップ酒

- [466] ロック [467] ソーダ



特濃ヨーグルト酒

- [468] ロック [469] ソーダ



こだわりカクテル

各490円(税込539円)

クラフトカシオレ

檸檬蜜ヨーグルト

リアルファジーネーブル

レモンモヒート

ナイアガラスカッシュ

余市アップルジンジャー

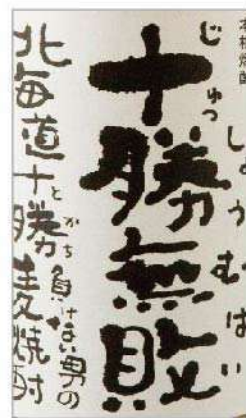
北海道麦酒醸造

りんごの産地として北に位置する余市は気候風土に恵まれていたため果実は硬くしずみ、秋は昼夜の温度差が大きいため色付きがよく、糖度も多く、高品質のりんごを生み出しています。



480 余市りんごシードル 580円(税込638円)

北海道焼酎



十勝無敗
 日本最大の食糧基地「十勝」で醸す、北の本格焼酎。
 524 ボトル(900ml) 3,200円
 522 ロック 490円
 520 お湯割 539円
 523 ソーダ



とみぎ
 ちよと変わった味わいを来しめる焼酎。
 525 ロック 490円
 527 お湯割 539円
 528 ソーダ
 529 ボトル(700ml) 2,600円
 (税込2,860円)



鍛高譚 たんたかたん
 ◎香り高いと旭川の清冽な水の爽やかな風味。
 535 ロック 490円
 537 お湯割 539円
 538 ソーダ
 539 ボトル(700ml) 2,600円
 (税込2,860円)



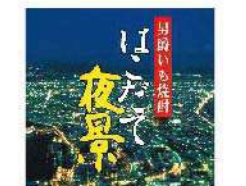
ばんばか
 ◎小麦由来の柔らかな甘みとほろりとした香。
 540 ロック 490円
 542 お湯割 539円
 544 ボトル(700ml) 2,600円
 (税込2,860円)



北海道
 ◎低温発酵、長時間蒸留による洗練された味わい。
 545 ロック 490円
 547 お湯割 539円
 548 ソーダ
 549 ボトル(700ml) 2,600円
 (税込2,860円)



GRAND BLEU
 ◎知床ラウチ深層水。
 550 ロック 490円
 552 お湯割 539円
 553 ソーダ
 554 ボトル(700ml) 2,600円
 (税込2,860円)



はこだて夜景 (じゃがいも)
 ◎男爵芋を原料に、香気豊かな仕上げた本格焼酎。
 556 ロック 490円
 557 お湯割 539円
 558 ソーダ
 559 ボトル(700ml) 2,600円
 (税込2,860円)



黄金譚 こんかねたん
 ◎孔文酒造のこんがき酒蔵の香りと爽やかな味わい。
 560 ロック 490円
 562 お湯割 539円
 563 ソーダ
 564 ボトル(700ml) 2,600円
 (税込2,860円)



摩周湖 ましゅうこ
 ◎クマの香りがほのかに広がる本格焼酎。
 565 ロック 520円
 567 お湯割 572円
 568 ソーダ
 569 ボトル(700ml) 3,300円
 (税込3,630円)



喜多里 きたさと
 ◎契約農家で限定生産黄金芋、且原料を全焼酎。
 570 ロック 490円
 572 お湯割 539円
 573 ソーダ
 574 ボトル(900ml) 3,200円
 (税込3,520円)

日本酒

國稀酒造株式会社 増毛町

512 國稀(上撰)
 コクがありさわやかな後味、爽やかな辛口。
 ◆日本酒度+4.5+6
 ◆酸度1.1~1.3
 (税込638円)

511 吟風國稀
 コクがありさわやかな後味で、淡麗な辛口。北海道の寒冷な大地が育んだみずみずしい味わい。
 ◆日本酒度+4
 ◆酸度1.5
 (税込748円)

510 北海鬼ころし
 「暑寒別連那の伏流水」で仕込んだスッキリした口当たりで香り高い。「鬼を殺す」超辛口酒。
 ◆日本酒度+10.5+12
 ◆酸度1.3~1.5
 (税込748円)

合同酒精株式会社 旭川市

516 大雪乃蔵(本醸造)
 道産米を精米歩合65%まで磨き、低糖化合で仕込んだ本醸造酒。
 ◆日本酒度+3
 ◆酸度1.5
 (税込550円)

男山株式会社 旭川市

513 男山御免酒
 低アルコールにもかかわらず旨みがある、ソフトタイプの原酒。爽やかな味わい。
 ◆日本酒度+5
 ◆酸度1.8
 (税込715円)

高砂酒造株式会社 旭川市

514 国士無双(純米)
 米のコクと旨味を十分に引き出し、趣の香りをほのかに残した純米酒の正統。
 ◆日本酒度+3
 ◆酸度1.3
 (税込715円)

梅酒

・南高梅酒 (税込495円)
 [450] ロック [451] 水割 [452] ソーダ

・鍛高譚の梅酒 (税込539円)
 [456] ロック [457] 水割 [458] ソーダ

ソフトドリンク

724 ウーロン茶 (税込286円)

725 コーラ (税込286円)

726 ジンジャーエール (税込286円)

721 クラフト オレンジジュース (税込429円)

722 クラフト レモンスカッシュ (税込429円)

730 コアップガラナ (230ml) (税込429円)

742 ウーロン茶(デキャンタ) 350円(税込385円)

741 カットレモン 50円(税込55円)

740 梅干し 50円(税込55円)

焼酎トッピング

もうすぐ雪がふろうかという11月。
北海道十勝池田町ではいっせいに根張星の収穫が始まる。
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。



WATARI CO.,LTD.

北海道の美味しさ
JA十勝池田町

新しい山の芋、
おいしさの極み

ね
ぼ
り
ス
タ
ー

根張星®

留萌伝統の味
やん衆のお漬物



北海道
留萌名産



にしん漁で栄華を誇った町、留萌(るもい)。当時、にしん漁の雇われ漁師の男達を「やん衆」と呼んでいた。やん衆達は、身欠にしんとキャベツや大根・人参などを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)丸々 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。

やん衆
にしん漬け

田中青果漬物部

◎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ご理解ください。
◎当商品は新潟丸々田中青果様より「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か…。

株式会社 丸々 田中青果

八百屋より漬物、良年に産る野菜の月明もと産物を産み出す、漬物の可塑性を追求している。全国各県で行われる祭りに引っ張られた。

- 留萌本店 留萌市栄町2-4-24
- 増毛直売店 増毛町増毛町永寿町1-3-1
- 札幌工務店 札幌市中央区北5条西2丁目1F エスタ大食品館内
- 三浦札幌直売店 札幌市中央区南1条西3-3 地下1F 食品売場内

田中本店