



- ◎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 小ぶ塩キャベツ 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 490円(税込539円)



8 道産水蛸のたこわさび 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「丸九」田中實業より、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「母の味」。

12 留萌田中青果のやん衆のお漬物 490円(税込539円)



34 おぼろ昆布と梅カツオの大根サラダ 590円(税込649円)



30 パリパリポテトの豆腐サラダ 590円(税込649円)

サラダ



33 コルビージャックチーズのシーザーサラダ 750円(税込825円)



まるは製麺の ●ドレッシング 31 和風 32 胡麻 ラーメンサラダ 750円(税込825円)

ラーメンサラダは、1985年札幌のあるビアホール「ピラジヤ」で誕生した。サラダ感覚のラーメンの斬新さが反響をよび、北海道全域に広まっていた。縮れ麺にドレッシングが絡んで香りがあふれる。



17 道産つぶ貝 650円(税込715円)



15 道産トロニシン 590円(税込649円)

刺身



24 道産タコぶつ 650円(税込715円)



23 北海とろサーモン 650円(税込715円)



16 本マグロ赤身 690円(税込759円)



27 道産真イカソーメン 650円(税込715円)



5種盛り



3種盛り

21 3種盛り 1,150円(税込1,265円)

刺盛り

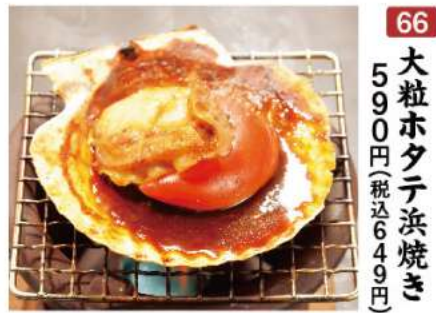


大皿盛り

26 大皿盛り 2,300円(税込2,530円)

20 5種盛り 1,600円(税込1,760円)

※内容は仕入れにより変更になる場合があります。



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。



85 イカごろバター焼き
890円
(税込979円)

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

春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。



88 蟹トースト
550円(税込605円)

海鮮 アラカルト



80 北海道コトカマンベールの
アヒーシヨ
690円(税込759円)



67 北海甘エビの唐揚げ
550円(税込605円)



86 タルタル
サーモンフライ
850円(税込935円)



84 小樽食堂の
蟹クリームコロケ
790円(税込869円)

串

北の串揚げ

道産素材、チーズ等を使い、
微粉パン粉をまとわせ、サクッと
お召し上がりいただけます。



44 コーン
100円
(税込110円)



47 餅チーズ
130円
(税込143円)



46 チーズ
130円
(税込143円)



45 豚(ソラチのたれで)
100円
(税込110円)



50 レアサーモン
180円
(税込198円)



49 ホッケ
150円
(税込165円)



48 カプレーゼ
150円
(税込165円)



53 ラム(ソラチのたれで)
200円
(税込220円)



52 蟹クリコロ
180円
(税込198円)



51 北海タコ
180円
(税込198円)



60 室蘭やきとり串
(豚精)
5本 590円(税込649円)
追加1本 120円(税込132円)

室蘭で「やきとり」と言えは、
「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

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。

113 どうもろこしのかき揚げ

590円(税込649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後を引き、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 490円(税込539円)

パンズの器の コーンスープ

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 コーンスープを
パンズの器で
690円(税込759円)

十勝池田町産

ねばりスター

43 ねばりスターの
とろろ焼き

790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)

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「とろろ」になる。そ
の味は、舌触り
が滑らかで芋の濃い
旨味をもつ。



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
「黄色明礬」とも呼ばれている。



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)



97 よつ葉バターの
じゃがバターイカ塩辛のせ 450円(税込495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作り、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。

123 帯広ぶた丼
950円(税込1,045円)

124 小サイズ 750円(税込825円)



帯広の
元祖ガツ飯だ!

井からはみだしそう豚肉でござるが
見えないほどにかくホリユームたっぷり。
こんがり豚肉×タレ×ご飯はやみつき確定。

125 蟹あんかけチャーハン
990円(税込1,089円)

とろとろ卵をかぶせた蟹チャーハンの上に、贅沢な蟹あんかけをたっぷりかけた、小樽食堂の新名物です。



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。



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。



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味わい深く、それでいてあっさりにとこだわった至極の一杯。

まるは製麺所

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。



172 和風おろしザンギ
750円(税込825円)



173 ネギだれザンギ
750円(税込825円)



171 オホーツク塩のザンギ
690円(税込759円)

ザンギ

釧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。



64 上富良野豚ハラミ焼肉
890円(税込979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



63 東千歳の肉野菜炒め
790円(税込869円)

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。

野菜炒め



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
950円(税込1,045円)

ジンギスカン



142 蟹汁
390円(税込429円)



141 大盛り 290円(税込319円)
140 白飯 190円(税込209円)



美味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」に負けないう美味しさと称されるほどの品質です。全国の注目を集め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！

ツヤ・粘り・甘みが抜群のバランス
北海道米ななつぼし

このゼリー、本当にスゴイんです。理由は何と言っても「味」にあり。ひと口食べれば、赤肉メロンをそのままキュッと閉じ込めたかのような甘さ・香りが一気に広がります。次の瞬間あなたの舌をノックアウト！



165 超感動！星三つです！
赤肉メロンゼリー
350円(税込385円)

164 生チョコバナナ
350円(税込385円)

162 北海道ミルクアイス
290円(税込319円)

デザート



169 ダブルフロマージュ
490円(税込539円)



161 エッグタルト
ミルクアイスのせ
490円(税込539円)



160 道産練乳スイートポテト
ミルクアイスのせ
490円(税込539円)



北海海鮮ユッケ丼
香物、味噌汁付き
1,300円(税込1,430円)
188 白飯 189 酢飯



小樽海鮮丼
香物、味噌汁付き
1,300円(税込1,430円)
186 白飯 187 酢飯



サーモンイクラ丼
香物、味噌汁付き
1,600円(税込1,760円)
194 白飯 195 酢飯



本マグロ漬け丼
香物、味噌汁付き
1,400円(税込1,540円)
192 白飯 193 酢飯



本マグロネギトロ鉄火丼
香物、味噌汁付き
1,400円(税込1,540円)
190 白飯 191 酢飯

北の贅沢丼

149 粗ほぐし鮭
(税込495円) 450円

148 梅
(税込495円) 450円

◎北海道ホタテだし仕立て

お茶漬け

155 特製おにぎり
とろろ昆布巻き
(税込319円) 290円

154 焼きおにぎり
雲丹ひしおバター
(税込319円) 290円

153 梅
(オホーツク塩使用)
(税込275円) 250円

152 粗ほぐし鮭
(オホーツク塩使用)
(税込275円) 250円

おにぎり



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(ザプレミアムモルツ) 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580円(税込638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 甘みと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(431)
- ダブル(432) ロック(433) 水割(434) 湯割(435)
- 680円(税込748円)



ジムビーム



世界が愛する NO.1バーボン

- 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(420)
- ダブル(421) ロック(422) 水割(423) 湯割(424)
- 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



道民定番の炭酸飲料 「コアツプガラナ」

ハイボールの定番 「サントリー角瓶」



レモンサワー

果実まるごと仕込

各390円(税込429円)

こだわりレモンサワー

416 オホーツクの塩レモンサワー

北海道の果実酒

各490円(税込539円)

余市のりんご酒

(460) ロック (461) ソーダ



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



余市の白ぶどう

(462) ロック (463) ソーダ



特濃ヨーグルト酒

(468) ロック (469) ソーダ



富良野メロン酒

(464) ロック



こだわりカクテル

各490円(税込539円)

490 クラフトカシオレ

カシオレクラフトオレンジ

491 リアルファジーネーブル

ピーチクラフトオレンジ

492 ナイアガラスカシシユ

白ぶどう+レモンソーダ

494 レモンモヒート

レモン+焼酎+ソーダ+ミント

495 余市アップルジンジャー

りんご+ジンジャーエール

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切使用しない本物の日本ワインだけを製造しており、国産ワインブーム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470円(税込517円)
ボトル 各2,500円(税込2,750円)(各750ml)

ロゼ (500) グラス (501) ボトル
やや甘口で果実味たっぷりの飲みやすいロゼワイン。キャンベルアーリーの甘味つばい風味が楽しめます。



白 (502) グラス (503) ボトル
優しい飲み口、まろやかでフランスのとれた味わい。料理との相性も万能な、飲みやすい白ワインです。



赤 (504) グラス (505) ボトル
おたるワインを代表する種やかなぶどうの赤ワイン。肉料理はもちろん揚げ物などにもよく合います。



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まり、秋は昼夜の温度差が大きいため色付きがよく、糖分も多く、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

道産小麦の北海道焼酎
ぱんぱか

◎小麦由来の柔らかい甘みとパンのような含み香。

- 「小ま」
ぱんぱか
- 544 ボトル(900ml) 2,600円 (税込2,860円)
 - 542 ロック 490円
 - 543 お湯割 ソーダ (税込539円)
 - 541 水割 490円



「とうもろこし」
とうきび

◎ちよと変わった味わいを楽しめる焼酎。

- 529 ボトル(700ml) 2,600円 (税込2,860円)
- 527 ロック 490円
- 528 お湯割 ソーダ (税込539円)
- 525 水割 490円
- 526 水割 490円



「シ」
鍛高譚 たんたかたん

- ◎香り高いと旭川の清冽な水が爽やかな風味。
- 539 ボトル(700ml) 2,600円 (税込2,860円)
 - 537 ロック 490円
 - 538 お湯割 ソーダ (税込539円)
 - 535 水割 490円
 - 536 水割 490円



「米」
北海道

◎低温発酵、長時間蒸留による洗練された味わい。

- 549 ボトル(700ml) 2,600円 (税込2,860円)
- 547 ロック 490円
- 548 お湯割 ソーダ (税込539円)
- 545 水割 490円
- 546 水割 490円



「知床らうす深層水」
グランブルー

◎深くまろやかな味わいの焼酎。

- 554 ボトル(700ml) 2,600円 (税込2,860円)
- 552 ロック 490円
- 553 お湯割 ソーダ (税込539円)
- 550 水割 490円
- 551 水割 490円



「じやがいも」
はこだて夜景

- ◎男爵芋を原料に使い、香味豊かな仕上げの本格焼酎。
- 559 ボトル(700ml) 2,600円 (税込2,860円)
 - 557 ロック 490円
 - 558 お湯割 ソーダ (税込539円)
 - 555 水割 490円
 - 556 水割 490円



「こんぶ」
黄金譚 こんかたたん

◎孔文島産のこんぶの豊かな旨みと爽やかな味わい。

- 564 ボトル(700ml) 2,600円 (税込2,860円)
- 562 ロック 490円
- 563 お湯割 ソーダ (税込539円)
- 560 水割 490円
- 561 水割 490円



「熊笹」
摩周湖 ましゅうこ

◎クマ笹の香りがほのかに伝わる本格焼酎。

- 569 ボトル(700ml) 3,300円 (税込3,630円)
- 567 ロック 520円
- 568 お湯割 ソーダ (税込572円)
- 565 水割 520円
- 566 水割 520円



「さつまいも」
喜多里 きたまこ

◎契約農家で限定生産。黄金千貫が原料の芋焼酎。

- 574 ボトル(900ml) 3,200円 (税込3,520円)
- 572 ロック 490円
- 573 お湯割 ソーダ (税込539円)
- 570 水割 490円
- 571 水割 490円

日本酒

國稀酒造株式会社 増毛町

明治15年(1882年)に創業。日本最北の酒蔵として、現在もその伝統を受け継ぐ。

- 512 **國稀(上撰)** 580円 (税込638円)
- ◆日本酒度+4/+6
 - ◆酸度1.1/1.3



- 511 **吟風國稀** 680円 (税込748円)
- ◆日本酒度+4
 - ◆酸度1.5



- 510 **北海鬼ころし** 680円 (税込748円)
- ◆日本酒度+10/+12
 - ◆酸度1.3/1.5



合同酒精株式会社 旭川市

516 **大雪乃蔵(本醸造)** 500円 (税込550円)

- ◆日本酒度+3
- ◆酸度1.5



513 **男山御免酒** 650円 (税込715円)

- ◆日本酒度+5
- ◆酸度1.8



514 **国士無双(純米)** 650円 (税込715円)

- ◆日本酒度+3
- ◆酸度1.3



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

梅酒

・南高梅酒 450円 (税込495円)



・鍛高譚の梅酒 490円 (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 260円 (税込286円)

725 コーラ 260円 (税込286円)

726 ジンジャーエール 260円 (税込286円)

721 オレンジジュース 390円 (税込429円)

722 レモンスカッシュ 390円 (税込429円)

730 コアップガラナ 390円 (税込429円)

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
!

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。

やん衆 にしん漬

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 **丸タ 田中青果**
八百屋より創業、長年に渡る野菜の目利きと自漬を惜しみ日々、漬物の可能性を追求している。全国各地で行われる農事に関わりだした。

- 留萌本店 留萌市栄町2-4-24
- 増毛直売店 増毛郡増毛町永寿町1-3-1
- 札幌工スタ店 札幌市中央区北5条西2地下1F エスタ食品館内
- 三越札幌直売店 札幌市中央区南1条西3-8 地下1F 食品売場内