



- ◎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。



27 炙りペトロニンとオレンジの粒マスタード仕立て
900円(税込990円)



19 北海タコのレモンハーブガーリック
900円(税込990円)

小樽パツチヨ



16 フレッシュハーブのバジルサーモン
1,000円(税込1,100円)



18 ツブ貝と海老のトマトマリネ
900円(税込990円)



12 留萌田中青果のやん衆のお漬物
450円(税込495円)



2 こぶ塩キャベツ
450円(税込495円)

すぐ出るおつまみ



26 大皿盛り 2,400円(税込2,640円)



20 5種盛り
1,600円(税込1,760円)



21 3種盛り
1,200円(税込1,320円)

刺盛り

※内容は仕入れにより変更になる場合があります。



23 北海とろサーモン
650円(税込715円)



24 道産タコぶつ
650円(税込715円)



15 道産ペトロニン
600円(税込660円)

刺身



モッツアレラ
さっぱりとした口どけのいい味わいで、独特の弾力があり、モッツアレラの配合が多ければ多いほど加熱した時によく伸びます。



カマンベール
表面に白カビを生やして熟成させた非常に濃厚な味わいのチーズで、チーズの女王とも呼ばれています。



チェダー
イギリスを代表するチーズで世界中で最も多く作られており、マクドナルドのチーズには主としてナチュラルチーズが使われています。

チーズ串揚げ

モッツアレラ、カマンベール、チェダー等、それぞれにマッチした素材と合わせてみました。ピリ辛のカクテルソースをつけてお召し上がりください。

- 44 コーンチーズ 1200円 (税込1320円)
- 45 餅チエダー 1400円 (税込1540円)
- 46 葡萄カマンベール 1400円 (税込1540円)
- 47 豚巻きチーズ 1600円 (税込1760円)

- 48 塩モッツアレラ 1600円 (税込1760円)
- 49 海老チーズ 1800円 (税込1980円)
- 50 サイモンジャックチーズ 1800円 (税込1980円)



43 **ねばりスターのとろろ焼き** 800円(税込880円)



41 **ねばりスターのとろろ磯辺揚げ** 550円(税込605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、その姿は一見、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。その味わいは、舌触りが滑らかで芋の濃い旨味をもつ。



ねばりスター 根張星®

十勝池田町産 根張星

サラダ



まるは製麺のラーメンサラダ
●ドレッシング 31 和風 32 胡麻 800円(税込880円)

ラーメンサラダ
ラーメンサラダは、1985年、札幌のあるビアホール「ブラックヨック」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った。縮れ麺とドレッシングが解んで着が進む美味しさ。



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)



30 **パリパリポテトの豆腐サラダ** 650円(税込715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。とうもろこしの優しい甘味が後を引き、一度食べた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。

113 **とうもろこしのかき揚げ** 650円(税込715円)
小樽食堂に来たらコレ。不動の人気メニュー。

不動の人気No.1

北海の ビストロ



88 厚切りカニトースト
550円(税込605円)



80 北海タコのアヒージョ
700円(税込770円)



69 ホタテのガーリックバター醤油
700円(税込770円)



86 特製牡蠣グラタン
900円(税込990円)



89 モツツアレラのウニトースト
650円(税込715円)



68 ホタテのハーブレモン焼き
700円(税込770円)



84 小樽食堂の蟹クリームコロッケ
800円(税込880円)



76 北海道産 ホッケの開き
850円(税込935円)



85 イカごろバター焼き
850円(税込935円)



67 北海甘エビの唐揚げ
550円(税込605円)

定番

ザンギ

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



171 オホーツク塩のザンギ
700円(税込770円)

おすすめ



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)

室蘭 やきとり串

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。



60 室蘭やきとり串 (豚精)
5本 600円(税込660円)
61 追加1本 120円(税込132円)

札幌

ジンギスカン

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)





125 蟹あんかけチャーハン
1,000円(税込1,100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。



134 野菜たっぷり塩バター焼きそば
800円(税込880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。

飯／麺



123 帯広ふた井
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×ご飯はやみつき確定。



まるは製麺のラーメンサラダ
800円(税込880円)
●ドレッシング **31** 和風 **32** 胡麻

縮れ麺にドレッシングが絡んで箸が進む美味しさ。



135 味噌コーンバターらーめん 800円(税込880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、つつ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



97 四つ葉バターのじゃがバターイカ塩辛のせ
500円(税込550円)



96 四つ葉バターのじゃがバター
450円(税込495円)



110 四つ葉バターのコーンバター
400円(税込440円)



112 カマンベールチーズフライ
500円(税込550円)



98 サクサクポテトフライ
500円(税込550円)



111 ポテトチーズもち
450円(税込490円)



おいしいの具
ポイント1
98%とうもろこし! 無駄は入れない主義。よって、とうもろこしを十分に堪能。

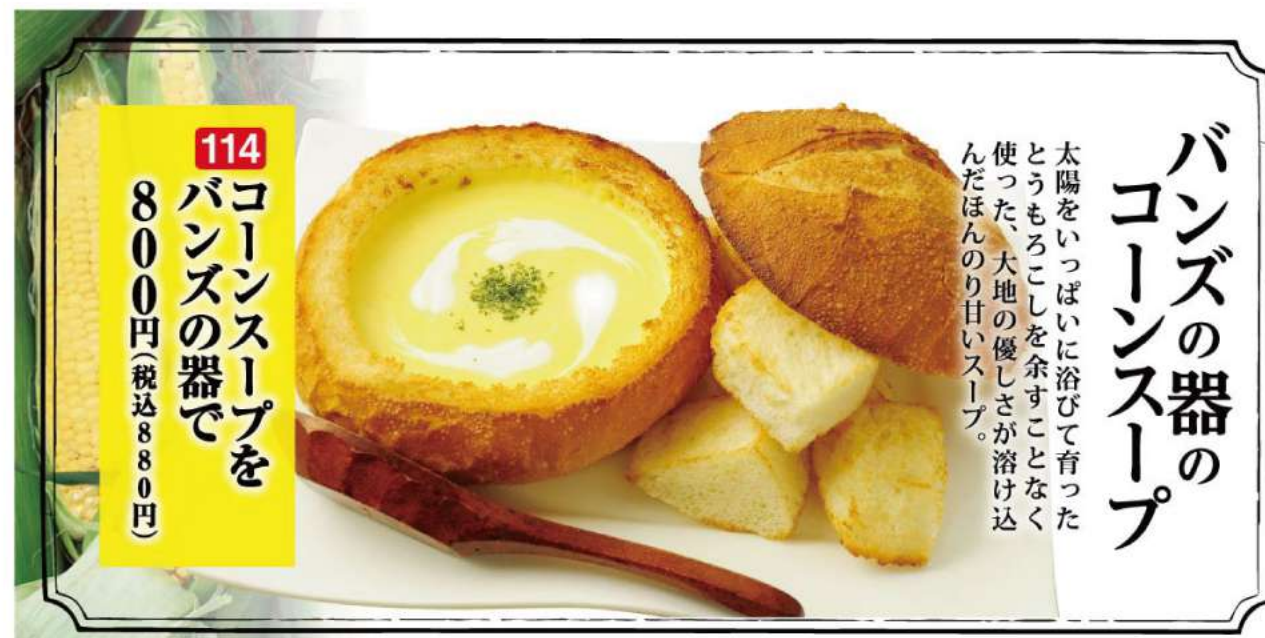
おいしいのスパイス
ポイント3
塩漬? カレー? 塩? とうもろこしの甘みが際立つ。キーポイント!

おいしいの衣
ポイント2
薄衣でサクサクの食感と軽い口当たりを実現。だからつついっ手が進み、気がついだら完食!

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。と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、お塩で召し上げられ。

113 とうもろこしのかき揚げ
650円
(税込715円)

小樽食堂に来たらコレ。不動の人気メニュー。



114 バンズの器でコーンスープを
800円(税込880円)

太陽をいっぱい浴びて育ったと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。

バンズの器の コーンスープ



12 留萌田中青果の
やん衆のお漬物
450円(税込495円)

留萌の老舗、煉丸タ田中青果より、
伝統の製法で漬けられた「やん衆
にしん漬け」をお届け。
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」。

北海道産
留萌名産
**やん衆
にしん漬け**
田中青果漬物部

142 ホタテ汁
350円(税込385円)



195 特上三色めし
〈ウニ・いくら・ホタテ〉
1,000円
(税込1,100円)



193 ウニ軍艦 3貫
1,200円(税込1,320円)



191 いくら軍艦 3貫
1,000円(税込1,100円)

ぜいたくちよつと飯

このゼリー、本当にスゴいんです。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ギュッと閉じ込めたかのような甘さ・香りが一気に広がり、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
300円(税込330円)

デザート



160 道産練乳スイートポテト
ミルクアイスのせ
500円(税込550円)



161 エッグタルト
ミルクアイスのせ
450円(税込495円)



169 ダブルフロマージュ
450円(税込495円)

140 白飯
200円
(税込220円)



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！

141 白飯大盛り
250円
(税込275円)

ツヤ・粘り・甘みが抜群のバランス
北海道米ななつぼし

153 梅
250円
(税込275円)

149 粗ほぐし鮭
450円
(税込495円)

152 粗ほぐし鮭
250円
(税込275円)

148 梅
450円
(税込495円)

おにぎり

お茶漬け

◎北海道ホタテだし仕立て

ドリンク

ビール

- 403 生ビール 520円(税込572円)
- 404 瓶ビール(ストロベリー) 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

- 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)
-
- 世界が愛する NO.1バーボン

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)
- 416 オホーツクの塩レモンサワー
 - 409 こだわりレモンサワー
-

北海道ワイン

おたるワイン

各470円(税込517円)
各2,500円(税込2,750円)(各750円)

- 500 グラス 501 ポトル
- 502 グラス 503 ポトル
- 504 グラス 505 ポトル

赤 白

おたるワインを代表する種やかなぶねの赤ワイン。肉料理はもちろん揚げ物などにもよく合います。

おいしい飲み口、まろやかでバ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。

やや甘口で果実味たっぷりの飲みやすいロゼワイン。キャンベルアリーの甘酸っぱい風味が楽しめます。

506 余市 ツヴァイゲルトレーベ 3,300円(税込3,630円)

507 余市 ケルナー 3,800円(税込4,180円)

上高でやさしいアロマと軽快なタンニンにより、爽やかな口当たりが魅力です。

青りんごを想わせる、みずみずしいフルーティーな香り、爽やかな酸味のあるすっきりとした酸味の辛口白ワイン。

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。

北海道ワイン株式会社

北海道の果実酒

- 各490円(税込539円)
- 460 余市のりんご酒
 - 461 ソーダ
 - 462 余市の白ぶどう
 - 463 ナイアガラ酒
 - 464 富良野メロン酒
 - 465 北海道のトマト酒
 - 466 北海道ハスカップ酒
 - 467 ソーダ
 - 468 特濃ヨーグルト酒
 - 469 ソーダ

こだわりカクテル

- 各490円(税込539円)
- 490 クラフトカシオレ
 - 491 リアルファジーネーブル
 - 492 ナイアガラスカッシュ
 - 493 檸檬蜜ヨーグルト
 - 494 レモンモヒート
 - 495 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

〔米〕
喜多里 さたさと

○大支の香味を生かしてやわらかくやさしい飲み口



- 544 ボトル750ml (税込2,600円)
- 542 ロック 540 水割 490円
- 543 ソード (税込539円)

〔とうもろこし〕
ほっかいどう

○お米ととうもろこしのほっかいどうの旨みと酸に抜ける香ばしさが口いっぱいに広がります。



- 529 ボトル750ml (税込2,600円)
- 527 ロック 525 水割 490円
- 528 ソード (税込539円)



〔シソ〕
鍛高譚 たんたかたん

○香り高いシソと焼酎の調子が水の爽やかさや風味、口いっぱいに広がります。

- 538 ボトル750ml (税込2,600円)
- 537 ロック 535 水割 490円
- 536 ソード (税込539円)



〔米〕
北海道

○お米の旨みと焼酎の調子が水の爽やかさや風味、口いっぱいに広がります。

- 548 ボトル750ml (税込2,600円)
- 547 ロック 545 水割 490円
- 546 ソード (税込539円)



〔知床ラウズ深層水〕
グランブルー

○お米の旨みと焼酎の調子が水の爽やかさや風味、口いっぱいに広がります。

- 554 ボトル750ml (税込2,600円)
- 552 ロック 550 水割 490円
- 551 ソード (税込539円)

日本酒

國稀酒造株式会社 増毛町

512 國稀(上撰) 580円
日本酒度+4+6 (税込638円)



511 吟風國稀 680円
日本酒度+4 (税込748円)



510 北海鬼ころし 680円
日本酒度+10+12 (税込748円)



合同酒精株式会社 旭川市

516 大雪乃蔵(本醸造) 500円
日本酒度+3 (税込550円)



513 男山御免酒 650円
日本酒度+5 (税込715円)



高砂酒造株式会社 旭川市

514 国士無双(純米) 650円
日本酒度+3 (税込715円)



〔じゃがいも〕
はこだて夜景

○お米の旨みと焼酎の調子が水の爽やかさや風味、口いっぱいに広がります。

- 559 ボトル750ml (税込2,600円)
- 557 ロック 555 水割 490円
- 556 ソード (税込539円)



〔こんぶ〕
礼文島こんぶ

○お米の旨みと焼酎の調子が水の爽やかさや風味、口いっぱいに広がります。

- 564 ボトル750ml (税込2,600円)
- 562 ロック 560 水割 490円
- 561 ソード (税込539円)



〔熊笹〕
摩周湖 ましほ

○お米の旨みと焼酎の調子が水の爽やかさや風味、口いっぱいに広がります。

- 569 ボトル750ml (税込2,600円)
- 567 ロック 565 水割 520円
- 566 ソード (税込573円)



〔キンマイモ〕
喜多里 さたさと

○お米の旨みと焼酎の調子が水の爽やかさや風味、口いっぱいに広がります。

- 574 ボトル750ml (税込2,600円)
- 572 ロック 570 水割 490円
- 571 ソード (税込539円)

梅酒

南高梅酒 450円
〔ロック〕451 水割 452 ソード (税込495円)

鍛高譚の梅酒 490円
〔ロック〕456 水割 457 ソード (税込539円)

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 クラフト オレンジジュース 390円 (税込429円)

722 クラフト 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)

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
!

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、にしん漁の賑わい漁師の男達を「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・人参などを漬けてにしん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)丸夕 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。
- 当商品は丸夕田中青果様より「やん衆にしん漬け」を供給いたご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パイパーは毎朝快便だとか…。

株式会社 丸夕田中青果

八代町2丁目、留萌に4軒、池田町に1軒、十勝池田町に1軒、計6軒の店舗を運営しております。お問い合わせは各店舗までお願いいたします。

- 留萌本店 留萌市駅前2-4-20
- 池田町本店 池田町池田駅前1-3-1
- 札幌工務店 札幌市中央区南5条西5丁目7-17 エスエスビル4F
- 三軒丸夕店 札幌市中央区南1条西1丁目3-5 丸夕ビル4F