



- ◎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。

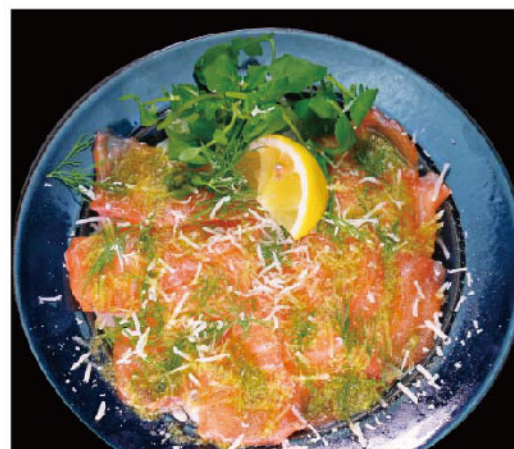


27 炙りメトロニシンとオレンジの粒マスタード仕立て
900円(税込990円)



19 北海タコのレモンハーブガーリック
900円(税込990円)

小樽パッチョ



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

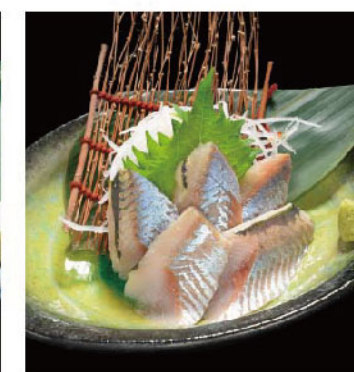
※内容は仕入れにより変更になる場合があります。



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 道産メトロニシン
600円(税込660円)

刺身



モッツアレラ
さっぱりとクセのない味わいで、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チェダー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 (税込132円) 120円
- 45 餅チエダー (税込154円) 140円
- 46 葡萄カマンベール (税込154円) 140円
- 47 豚巻きチーズ (税込176円) 160円

- 48 塩モッツアレラ (税込176円) 160円
- 49 海老チーズ (税込198円) 180円
- 50 サーモンジャックチーズ (税込198円) 180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

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で、ビッグマックで誕生したサラダ。ラーメンの麺が、さながら、北海道産の小麦に、こだわった。縮れ麺に、マレーシングが、滑らかな、進む美味しさ。



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)



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

不動の人気No.1

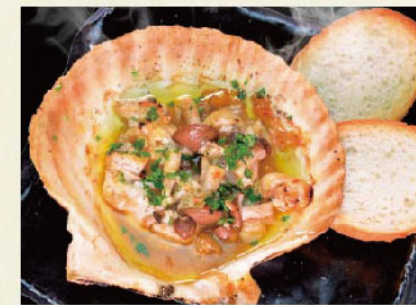
北海の ビストロ



88 厚切りカニート
550円(税込605円)



80 北海道のカマンベール
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 モッツアレラの
ウニトースト
650円(税込715円)



68 ホタテの
ハーフレモン焼き
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 北海道産 唐揚げ
550円(税込605円)

定番

ザンギ

細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。

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)



171 オホーツク塩のザンギ
700円(税込770円)

室蘭 やきとり串

室蘭で「やきとり」と言えば、「豚肉・玉ねぎ・洋からし」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

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



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!

丼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とした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。昭和三十一年に北海道札幌市で創業し、北海道小麦を独自ブランドで製麺しています。コシのある麺で、つつも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。



大地のアラカルト



**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
ポイント1
具

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
ポイント3
スパイス

塩素? カレー? 塩素?
とうもろこしの旨みが際立つ
キーマスタード!

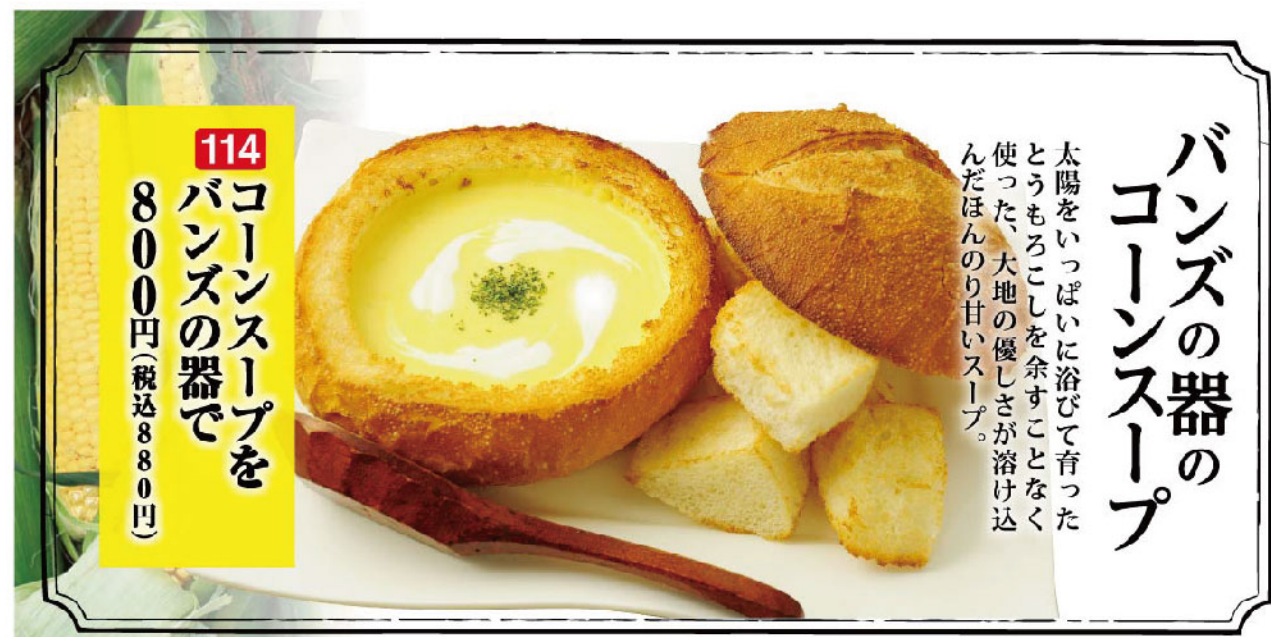
おいしいの
ポイント2
衣

薄衣でサクサクの食感を
軽い口当たりを実現。
だからつつも手が通み、
気がついだら完食。

**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。

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。



**114 コーンスープを
パンズの器で**
800円(税込880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。



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、俵丸田中青果より、
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」。

北海道
留萌市
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)



165 超感動！星三つです！
赤肉メロンゼリー

350円(税込385円)

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！



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
(税込220円)



141 白飯大盛り
(税込275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！

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
〈オホーツク産使用〉
250円
(税込275円)

152 粗ほぐし鮭
〈オホーツク産使用〉
250円
(税込275円)

149 粗ほぐし鮭
(税込495円)

148 梅
(税込495円)

◎北海道ホタテだし仕立て

おにぎり

お茶漬け

ぜいたくちよつと飯

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(サブリマムモル) 630円(税込693円)
- 408 オールフリー 390円(税込429円)
- ノンアルコールビール

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 フルーティな赤褐色のビール
- 402 オタルダーク 甘みとコクが楽しめる黒ビール



*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 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 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)

- 448 道民ハイボール! 550円(税込605円)

Guarana コアッス・ガラナ



道民定番の炭酸飲料
「コアッスガラナ」

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)

- 409 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



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)

- 490 クラフトカシオレ

- 493 檸檬蜜ヨーグルト

- 491 リアルファジーネーブル

- 494 レモンモヒート

- 492 ナイアガラスカッシュ

- 495 余市アップルジンジャー

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、国産ワインコンクー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470円(税込517円)
- ボトル 各2,500円(税込2,750円)

- ロゼ 500 グラス 501 ボトル



- 白 502 グラス 503 ボトル



- 赤 504 グラス 505 ボトル



- 506 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。



- 507 余市 ケルナー

青りんごを熟成させる、みずみずしいフルーティな香り、爽やかな酸のあふれるツヴァイゲルトの平口タイプ。



北海道麦酒醸造

- 480 余市りんごシードル 580円(税込638円)



白ぶどう+レモンソーダ

北海道焼酎

〔麦〕
喜多里 きたさと

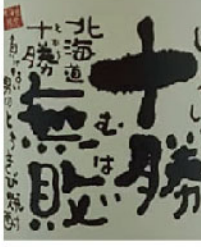
◎大麦の香味を生かし、やわらかくやさしい飲み口



544	542	540
ロック	ロック	ロック
お湯割	お湯割	お湯割
543	541	
ソーダ	ソーダ	
2,600円	4,900円	
(税込2,860円)	(税込5,390円)	

〔とうもろこし〕
十勝無敗

◎もぎたてトウモロコシのジューシーな目みと鼻に抜ける香ばしさが口いっぱいに広がります。



529	527	525
ロック	ロック	ロック
お湯割	お湯割	お湯割
528	526	
ソーダ	ソーダ	
2,600円	4,900円	
(税込2,860円)	(税込5,390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+4.5+6
◆酸度1.1~1.3

コクがありさわやかな後味、淡麗な中辛口。

511 吟風國稀 680円 (税込748円)

◆日本酒度+4
◆酸度1.5

コクがありさわやかな後味で、淡麗な中辛口。北海道の寒冷な大地が育んだみずみずしい味わい。

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

「昇寒別連那の伏流水」で仕込んだスッキリした口当たりで、香りが高い。「鬼」をも模す「超辛口」酒。



〔米〕
鍛高譚 たんたかたん

◎香りが高い。そして旭川の清らかな水の爽やかな風味。



539 537 535
ロック ロック ロック
お湯割 お湯割 お湯割
538 536
ソーダ ソーダ
2,600円 4,900円
(税込2,860円) (税込5,390円)



〔知床ろうす深層水〕
グランブルー

◎深くまろやかな味わいの焼酎。

554 552 550
ロック ロック ロック
お湯割 お湯割 お湯割
553 551
ソーダ ソーダ
2,600円 4,900円
(税込2,860円) (税込5,390円)

合同酒精株式会社 旭川市

道産米を精米歩合65%まで磨き、低糖歩合で仕込んだ本醸造酒。

516 大雪乃蔵(本醸造) 500円 (税込550円)

◆日本酒度+3
◆酸度1.5

大雪乃蔵

男山株式会社 旭川市

低アルコールにも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。

513 男山御免酒 650円 (税込715円)

◆日本酒度+5
◆酸度1.8

男山御免酒

高砂酒造株式会社 旭川市

米のコクと旨味を十分に引き出し、麹の香りをほのかに残した純米酒の正統。

514 国士無双(純米) 650円 (税込715円)

◆日本酒度+3
◆酸度1.3

国士無双



〔じゃがいも〕
はこだて夜景

◎男国産の原料に、独自の味を仕上げた本格焼酎。



〔こんぶ〕
礼文島こんぶ

◎礼文島のこんぶの味を、豊かな焼酎に。



〔熊笹〕
摩周湖

◎クサの香りが、ほのかに広がる本格焼酎。



〔きつまいも〕
喜多里 きたさと

◎契約農家で、限定生産「黄金千両」が原料の芋焼酎。

574 572 570
ロック ロック ロック
お湯割 お湯割 お湯割
573 571
ソーダ ソーダ
3,200円 4,900円
(税込3,520円) (税込5,390円)

梅酒

・南高梅酒 450円 (税込495円)

〔450〕ロック 〔451〕水割 〔452〕ソーダ

・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 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、さ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



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・人参などを親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。

- ①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。
②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。
③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。

やん衆 にしん漬

田中青果漬物部

株式会社 丸タ田中青果
八日所より創業、長年に渡る野菜の目利きと知識を活かし日々、食物の可能性を追求している。全国各地で行われる数多のイベントに力を入れている。

●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
●札幌工務店 札幌市中央区南5条西24丁目1F工務店兼商品部
●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