



OTARU SHOKUDOU

## お刺身

- ・ 北海タコのレモンハーブガーリック 900円(税込 990円)
- ・ フレッシュハーブのバジルサーモン 1,000円(税込1,100円)
- ・ 本マグロのタルタル 1,100円(税込1,210円)

本日のおすすめ 5点盛り

1,600円(税込1,760円)



北海タコのレモンハーブガーリック



本マグロのタルタル

## 野菜/サラダ



パリパリポテトの豆腐サラダ



まるは製麺のラーメンサラダ

- ・ 留萌田中青果 ヤン衆のお漬物 500円(税込 550円)
- ・ 昆布塩胡瓜スティック 500円(税込 550円)
- ・ パリパリポテトの豆腐サラダ 700円(税込 770円)
- ・ まるは製麺のラーメンサラダ 900円(税込 990円)

## 海の幸

- ・ カニトースト 550円(税込 605円)
- ・ イカと長芋の山椒唐揚げ 700円(税込 770円)
- ・ 鉄板キャベツステーキ 塩辛ガーリック 800円(税込 880円)
- ・ 北海タコとカマンベールのアヒージョ 800円(税込 880円)
- ・ 小樽食堂の蟹クリームコロッケ 900円(税込 990円)
- ・ 鉄板イカごろバター焼き 1,000円(税込1,100円)
- ・ 北海サーモンのレアカツ 粒つぶタルタル 1,200円(税込1,320円)



カニトースト



鉄板キャベツステーキ  
塩辛ガーリック



北海サーモンのレアカツ  
粒つぶタルタル

## 肉のアラカルト



室蘭やきとり串(豚精)



オホーツク塩のザンギ



札幌ジンギスカン

- ・ 室蘭やきとり串(豚精) 600円(税込 660円)
- ・ かみふらのポークの肉シューマイ 700円(税込 770円)
- ・ オホーツク塩のザンギ 700円(税込 770円)
- ・ 麻婆羊肉豆腐 900円(税込 990円)
- ・ 札幌ジンギスカン 1,100円(税込1,210円)

## 馬鈴薯

- ・ キタアカリのガリガリフライ 650円(税込 715円)
- ・ キタアカリのじゃがバター イカ塩辛和え 750円(税込 825円)
- ・ 小樽食堂のビストロじゃがバター 750円(税込 825円)
- ・ サクサクポテトフライ  
チーズチリミート&サワークリーム 750円(税込 825円)
- ・ ラムじゃがコロッケ 800円(税込 880円)



キタアカリのじゃがバター イカ塩辛和え



小樽食堂のビストロじゃがバター



サクサクポテトフライ  
チーズチリミート&サワークリーム



ラムじゃがコロッケ

## 大地の恵み



とうもろこしのかき揚げ

- ・ とうもろこしのかき揚げ 700円(税込 770円)
- ・ エリンギのオイスターバター焼き 700円(税込 770円)
- ・ 国産にんにくとマッシュルームのオイル焼き 800円(税込 880円)
- ・ ねばりスター根張星のピンピン焼き 900円(税込 990円)
- ・ コーンスープをバンズの器で 1,000円(税込1,100円)

## 麺/飯



肉野菜あんかけかた焼きそば



味噌ラーメン

・肉野菜あんかけかた焼きそば 900円(税込 990円)

・味噌ラーメン 900円(税込 990円)



帯広豚丼



蟹あんかけチャーハン

・帯広豚丼 1,200円(税込1,320円)

・蟹あんかけチャーハン 1,200円(税込1,320円)

## お寿司

・サーモンとクリームチーズの太巻き 1,600円(税込1,760円)

ハーフ 900円(税込 990円)

・本まぐろとろたく鉄火太巻き 1,800円(税込1,980円)

ハーフ 1,000円(税込1,100円)

・本まぐろ漬け丼 1,500円(税込1,650円)



サーモンとクリームチーズの太巻き



本まぐろとろたく鉄火太巻き



本まぐろ漬け丼

## スイーツ



赤肉メロンゼリー



エッグタルト ミルクアイスのおせ



道産練乳スイートポテト ミルクアイスのおせ



ダブルフロマージュ

- ・ 赤肉メロンゼリー 400円(税込440円)
- ・ エッグタルト ミルクアイスのおせ 500円(税込550円)
- ・ 道産練乳スイートポテト  
ミルクアイスのおせ 500円(税込550円)
- ・ ダブルフロマージュ 500円(税込550円)

## ドリンク

### ◆ビール

- ・ 生ビール 550円(税込605円)
- ・ 瓶ビール 700円(税込770円)
- ・ オールフリー (ノンアルコールビール) 400円(税込440円)

### ◆小樽麦酒

各 600円(税込660円)

- ・ オタル ラガー  
淡麗な味わいの黄金色のビール
- ・ オタル エール  
フルーティーな赤褐色のビール
- ・ 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

- ・ 角ハイボール 450円(税込495円)
- ・ シングル  
[ロック・水割・お湯割] 450円(税込495円)
- ・ ダブル  
[ロック・水割・お湯割] 650円(税込715円)



## ◆ ジムビーム

- ・ ビームソーダ 450円(税込495円)
- ・ シングル [ロック・水割・お湯割] 450円(税込495円)
- ・ ダブル [ロック・水割・お湯割] 650円(税込715円)



## ◆ 道民ハイボール! 550円(税込605円)

### Guarana コアップ・ガラナ

● コアップガラナの誕生

1950年代後半日本の飲料業界に黒船襲来、いわゆるコーラ飲料の輸入解禁。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プガラナだった。本州ではコーラに押され苦戦。しかしコーラの進出が3年遅れた北海道では、コアップガラナが全道に普及したのだった。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ったのだ。(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。)

「ハイボールの定番  
サントリー角瓶」



×

「道民定番の炭酸飲料  
コアップガラナ」




## ◆ レモンサワー 各450円(税込495円)

レモンサワー

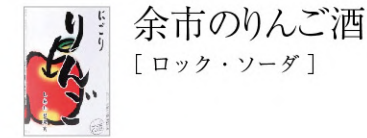
●●●●●●●●●●  
果実まるごと仕込

- ・ こだわりレモンサワー
- ・ オホーツクの塩レモンサワー

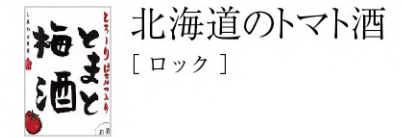


## ◆ 北海道の果実酒

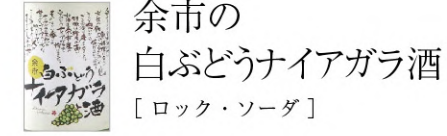
各500円(税込550円)



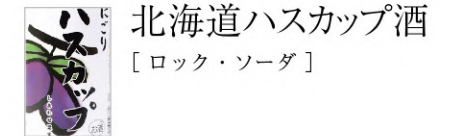
余市のりんご酒  
[ロック・ソーダ]



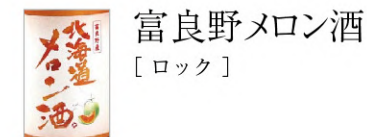
北海道のトマト酒  
[ロック]



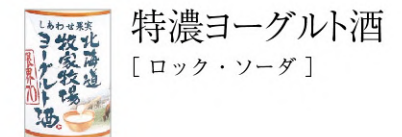
余市の  
白ぶどうナイアガラ酒  
[ロック・ソーダ]



北海道ハスカップ酒  
[ロック・ソーダ]



富良野メロン酒  
[ロック]



特濃ヨーグルト酒  
[ロック・ソーダ]

## ◆ こだわりカクテル 各500円(税込550円)

- ・ クラフトカシオレ  
カシス+クラフトオレンジ
- ・ リアルファジーネーブル  
ピーチ+クラフトオレンジ
- ・ ナイアガラスカッシュ  
白ぶどう+レモン+ソーダ
- ・ 檸檬蜜ヨーグルト  
レモン+ヨーグルト+ソーダ
- ・ レモンモヒート  
レモン+焼酎+ソーダ+ミント
- ・ 余市アップルジンジャー  
りんご+ジンジャーエール

## ◆ ソフトドリンク

- ・ ウーロン茶 300円(税込330円)
- ・ コーラ 300円(税込330円)
- ・ ジンジャーエール 300円(税込330円)
- ・ クラフトオレンジジュース 450円(税込495円)
- ・ クラフトレモンスカッシュ 450円(税込495円)
- ・ コアップガラナ (230ml) 450円(税込495円)

## ◆ 北海道焼酎

焼酎トッピング

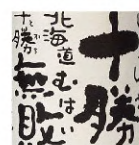
梅干し 50円(税込55円) カットレモン 50円(税込55円) ウーロン茶(デキャンタ) 350円(税込385円)



### 喜多里 きたさと 【麦】

◎大麦の香味を生かし、やわらかくやさしい飲み口。

[ロック・水割・お湯割・ソーダ] 500円(税込 550円)  
[ボトル] (720ml) 2,800円(税込3,080円)



### 十勝無敗 【とうもろこし】

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

[ロック・水割・お湯割・ソーダ] 500円(税込 550円)  
[ボトル] (720ml) 2,800円(税込3,080円)



### 鍛高譚 たんたかたん 【シン】

◎香り高いしそと旭川の清冽な水の爽やかな風味。

[ロック・水割・お湯割・ソーダ] 500円(税込 550円)  
[ボトル] (720ml) 2,800円(税込3,080円)



### 北海道 【米】

◎低温発酵、長時間蒸留による洗練された味わい。

[ロック・水割・お湯割・ソーダ] 500円(税込 550円)  
[ボトル] (720ml) 2,800円(税込3,080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。

[ロック・水割・お湯割・ソーダ] 500円(税込 550円)  
[ボトル] (700ml) 2,800円(税込3,080円)



### はこだて夜景 【じゃがいも】

◎男爵芋を原料に使い香味豊かに仕上げた本格焼酎。

[ロック・水割・お湯割・ソーダ] 500円(税込 550円)  
[ボトル] (720ml) 2,800円(税込3,080円)



### 礼文島こんぶ 【こんぶ】

◎礼文島産のこんぶの味わい豊かな焼酎です。

[ロック・水割・お湯割・ソーダ] 500円(税込 550円)  
[ボトル] (720ml) 2,800円(税込3,080円)



### 摩周湖 【熊笹】

◎クマ笹の香りがほのかに伝わる本格焼酎。

[ロック・水割・お湯割・ソーダ] 550円(税込 605円)  
[ボトル] (720ml) 3,500円(税込3,850円)



### 喜多里 きたさと 【さつまいも】

◎契約農家で限定生産「黄金千貫」が原料の芋焼酎。

[ロック・水割・お湯割・ソーダ] 500円(税込 550円)  
[ボトル] (900ml) 3,200円(税込3,520円)

## ◆ 日本酒

国稀酒造株式会社

増毛町



コクがありさらやかな後味洗練な中辛口。

### 国稀 (上撰)

◆ 日本酒度 +4~+6  
◆ 酸度 1.1~1.3  
600円(税込660円)



コクがありさらやかな後味で洗練な中辛口。北海道の寒冷な大地が育んだみずみずしい味わい。

### 吟風国稀

◆ 日本酒度 +4  
◆ 酸度 1.5  
700円(税込770円)



「暑寒別荘の伏流水」で仕込んだうきりした口当たりで、香り高い。「鬼をも殺す」超辛口酒。

### 北海鬼ころし

◆ 日本酒度 +10~+12  
◆ 酸度 1.3~1.5  
700円(税込770円)

合同酒造株式会社

旭川市



道産米を精米歩合65%まで磨き、低温歩合で仕込んだ本醸造酒。

### 大雪乃蔵(本醸造)

◆ 日本酒度 +3  
◆ 酸度 1.5  
600円(税込660円)

高砂酒造株式会社

旭川市



米のフル旨味を充分に引き出し、麴の香りをほかに残した純米酒の正統。

### 国士無双

◆ 日本酒度 +3  
◆ 酸度 1.3  
650円(税込715円)

男山株式会社

旭川市



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。

### 男山 御免酒

◆ 日本酒度 +5  
◆ 酸度 1.8  
650円(税込715円)

## ◆ 梅酒



### 南高梅酒

[ロック・水割・ソーダ]

450円(税込495円)



### 鍛高譚の梅酒

[ロック・水割・ソーダ]

500円(税込550円)



## ◆ 北海道ワイン

北海道ワイン  
株式会社

北海道ワイン株式会社は輸入原料を一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600円(税込660円)

ボトル 各3,000円(税込3,300円)  
(各720ml)

赤



おたるワインを代表する軽やかな渋みの赤ワイン。肉料理はもちろん揚げ物などにもよく合います。

白



優しい飲み口、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的な、親しみやすい白ワインです。

ロゼ



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酸っぱい風味が楽しめます。



余市  
ツヴァイゲルトレーベ

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

ボトル 4,500円(税込4,950円)



余市ケルナー

青りんごを想わせる、みずみずしいフルーティーな香り、爽やかでキレのあるすっきりした飲み口の辛口白ワインです。

ボトル 4,500円(税込4,950円)

## ◆ 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る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。

余市りんごシードル

(200ml)

600円(税込660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

留萌  
札幌

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)丸田 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。
  - ◎当商品は丸田田中青果様より「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 丸田田中青果



- 八百屋より創業、長年に渡る野菜の日利きと知識を活かし日々、改善の可能性を追求している。全国各地で行われる催事に引っ張りだこ。
- 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 札幌市中央区北5条西2地下1F エスタ食品店内
- 三越札幌店 札幌市中央区南1条西3-8 地下1F 食品売場内



- ◎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。