



炭火焼の特徴あれこれ【価格はすべて税込み価格です】  
 炭火で焼くと、遠赤外線が表面のタンパク質を高温で焼き固めるので、肉汁は中に閉じこまれます。さらには、外側はパリッと焼き上がり、また、落ちてきた油、汁が当たると焼き上がりがぼり、また、煙でいぶすような風味も加わります。

# 〽 炉端魚もん 〽

北海特上

とろホツケ炙り

一〇〇〇円

旬



厚岸名物

秋刀魚のわさび漬け炙り

六八〇円

鮭

お酒がすすむ

たらこ炙り

七五〇円

炉

北海名物

生干しコマイ炙り

1本

三六〇円

薄塩

いか一夜干し炙り

六五〇円

柳



子持シシヤモ炙り

1本

一五〇円





脂ののった

鮭ハラス炙り

日本酒の友に

鮭とば炙り

【価格はすべて税込み価格です】

一〇〇〇円

七〇〇円



〜 おすすめ〜 ラムチョップ

骨付きラム肉炭火焼き

柚子こしょう／山わさび添え

1本 八八〇円



知床鶏炙り

八五〇円

厚切りベーコンとアスパラ串 1本 三三〇円

季節のキノコ炙り 五五〇円

日本酒は、その土地、銘柄、造りにより風味や香りの個性が全く異なります。日本酒の個性に合わせた料理を選ぶことでより美味しくお楽しみいただけます。料理と日本酒を合わせるとき、主には「味の調和」。「口の中のリフレッシュ」の二つの役割があります。それぞれバランスを合わせると料理もお酒も美味しくなります。





マルえもん特徴あれこれ  
厚岸は国内で唯一、一年中出荷できる牡蠣の産地。身水温が低く、海水と淡水が混ざり合い、餌となるプランクトンが豊富な海で育ったマルえもんは「甘味がギュツと濃縮され、身もふつくらとしており」どの食べ方でも美味しく召し上がれます。  
アツケシ（厚岸）とはアイヌ語で「牡蠣があるところ」という意味です。

# 厚岸名産 牡蠣マルえもん

【価格はすべて税込み価格です】

ミルキーな味わい

生牡蠣

マルえもん

LLサイズ1ヶ

五三〇円

一番人気の食べ方

蒸し牡蠣

マルえもん

LLサイズ1ヶ

五三〇円

ふつくらジューシー

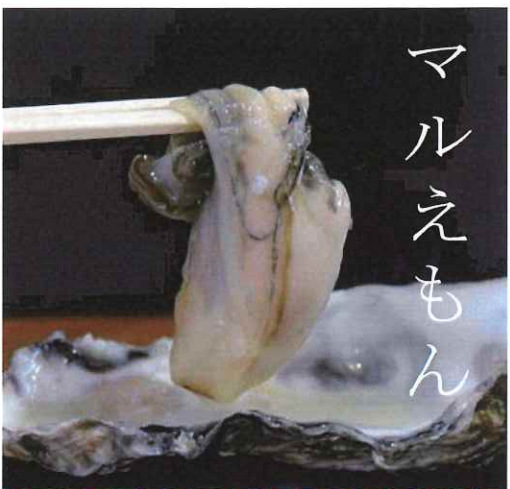
特大カキフライ

1ヶ 三六〇円

感動適に美味しい

牡蠣オイル漬け

一二〇〇円





刺身5点盛り

# 刺身もん

美味しい魚はここにある

漁師さんから朝採れ鮮魚を直送  
目利きの板前が丹精込めて調理  
しております。肉厚に切られて  
いるお刺身はプリプリ、脂が乗  
っているので食感から魚の旨味  
まで、しっかり味わう事が出来  
ます。豊富な日本酒と旬の鮮魚  
を味わいをお楽しみ下さい。

## 旬のお刺身5点盛り

本まぐろ／鮮魚等別紙をご覧下さい

# ザンギ／揚もん

## ザンギうんちく

北海道では唐揚げを『ザンギ』と言います。釧路では海産物を揚げて物に關してもザンギと呼ばれ、親しまれているそうです。

【価格はすべて税込み価格です】

北海名物

鶏ザンギ

七三〇円

函館名物

いかザンギ

七三〇円



北海名物

たこザンギ

六三〇円

ホクホク芋

芋ザンギ

四五〇円

お箸がとまらない

ごぼうステイック

五〇〇円

素朴な美味しさ

芋のコロッケ

2ヶ 五〇〇円



# 逸品もん

【ご注文は二人前から】

【鍋料理は事前にご予約下さい】

創業四九年

伝統の料理

## 秘伝の石狩鍋



■Wスープ味噌ラーメン付

【一人前】

二三五〇円



石狩鍋

【価格はすべて税込み価格です】

## 北海道を代表する郷土鍋

江戸時代、石狩地方では特に鮭漁が行われており、大漁のご褒美として漁師たちが獲れたての鮭を豪快に鍋にして楽しんでたことが起源とされています。

味付けは実にシンプルで新鮮な鮭をぶつ切りした身と野菜とともに鍋に入れ、味噌で味を整えて食べる。寒さの厳しいこの地域では、体を温める「味噌」味の料理が多く、石狩鍋はその代表格と言ってもよいそうです。

## 鮭チャン チャン焼

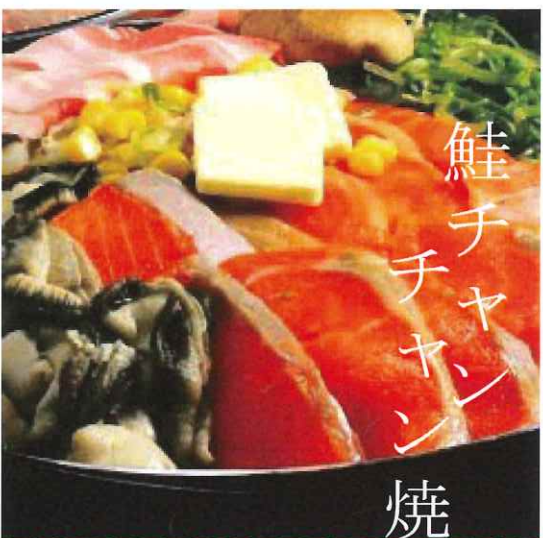
■味噌チーズおじや付

【一人前】

一九三〇円

## 郷土の浜料理

北海道を代表する鮭料理の中で石狩鍋と並んで地元の人達に人気なのが鮭のチャンチャン焼です。鮭と色々な野菜と一緒に焼く特製の味噌ダレで食べる料理です。ダイナミックな味わいは北海道ならではの浜料理となっています。



鮭チャン  
チャン焼

# 麦豚と季節野菜の

## 出汁しゃぶ

【価格はすべて税込み価格です】

【一人前】

一四三〇円

### 追加の具材

麦豚肉

六五〇円

季節野菜

七三〇円

雑炊セット

四〇〇円

うどんセット

三三〇円



# 野菜もん

# 手軽もん

じゃがバター

五五〇円

いか塩辛

四五〇円

(塩辛添え)

ラーメンサラダ

八三〇円

蟹みそ甲羅

八〇〇円

自家製タラモサラダ

五〇〇円

冷やしトマト

四五〇円

北海道産みそきゅう

四五〇円

枝豆

四五〇円

紀州産梅きゅう

四五〇円

冷奴

四五〇円

# 飯もん

石狩川ご飯もんは別紙に表記しております。