



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、汁が炭に当たり、焼き上がりのぼり、また、煙でいぶすような風味も加わり、煙がたちぼり、また、煙でいぶすような

〽 炉端魚もん 〽

北海特上

とろホッケ炙り

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



〽️ 炬端肉もん〽️

〽️ おすすめ〽️

ラムチヨップ

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時、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た物に関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

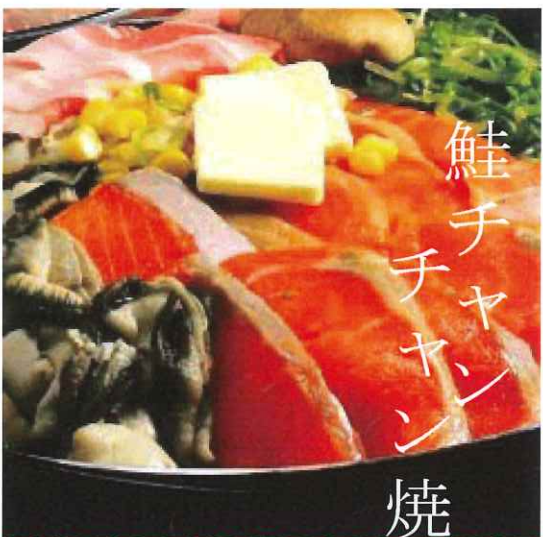
■味噌チーズおじや付

【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

【価格はすべて税込み価格です】
麦豚と季節野菜の

出汁しゃぶ

【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

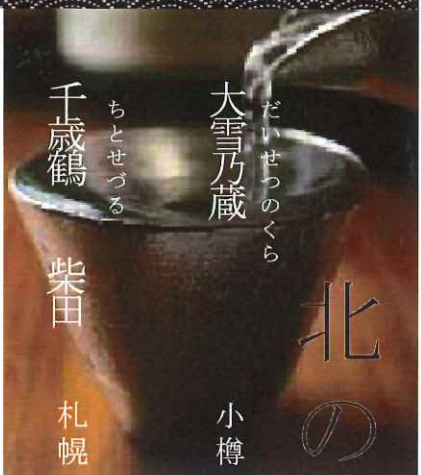
四五〇円

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。



北の

酒蔵

〔価格はすべて税込み価格です〕

だれせつものくら
大雪乃蔵

小樽

純米吟醸

片口 八〇〇円

グラス 四八〇円

ちとせつる

千歳鶴

柴田

札幌

辛口純米

片口 八三〇円

グラス 五〇〇円

お薦め

ふゆはなび
冬花火

純米大吟

日本酒度+2 吟風使用

片口 一〇八〇円

グラス 六五〇円

きたのにしき
北の錦

北斗随想純吟

日本酒度+5 彗星使用

片口 一〇八〇円

グラス 六五〇円

にせこ
二世古

特純辛口吟風黄色ラベル

日本酒度+9

片口 八五〇円

グラス 五三〇円

にせこ
二世古

特純彗星青ラベル

日本酒度+3

片口 八五〇円

グラス 五三〇円

にせこ
二世古

純吟彗星赤ラベル

日本酒度+0

片口 一〇三〇円

グラス 六三〇円

きんてき
金滴

樺戸

純米

片口 六五〇円

グラス

四〇〇円

くいまれ
国稀

増毛

純米

片口 七五〇円

グラス

四五〇円

おとこやま
男山

旭川

純米

片口 八〇〇円

グラス

四八〇円

北の誉

お燗一合 四五〇円

お燗二合 七八〇円

爽快ハイボール

ガラナハイボール

ハイボール

六三〇円

柚子みつハイボール

五五〇円

生姜ハイボール

五五〇円

北海道メロンハイボール

五五〇円

バーボンハイボール

五五〇円

トニックハイボール

五五〇円

コークハイボール

五三〇円

ハイボール

四五〇円

デュワーズホワイトラベルWハイボール

六三〇円

麦酒

【価格はすべて税込み価格です】

サツポロ黒ラベル樽生

五五〇円

サツポロ赤星 中瓶

六五〇円

エビス黒ビール 小瓶

五八〇円

ノンアルクールビール

四三〇円

北海道限定サツポロ樽生

八三〇円

クラシックビール



サワー／果実酒

酎ハイ	四五〇円	
ウーロンハイ	四五〇円	
男梅サワー	五五〇円	
梅干しサワー	五五〇円	
生レモンサワー	五五〇円	
生グレープフルーツサワー	五五〇円	
玉露ハイ	五五〇円	
柚子みつサワー	五五〇円	
ラフランス	(ロック／ソーダ割り)	六八〇円
素敵なマンゴー	(ロック／ソーダ割り)	六八〇円
桃・サクランボ	(ロック／ソーダ割り)	七三〇円
カシス	(ウーロン／グレープフルーツ)	六八〇円
紀州梅酒		四八〇円
ヨーグルト梅酒		六三〇円
<small>たんたかたん</small> 鍛高譚梅酒		六三〇円
ハスカップ梅酒		六三〇円

葡萄酒

ガルシアカリオン (スペイン)

グラス (赤／白) 五三〇円

デキヤンタ (赤／白) 二二〇〇円

【価格はすべて税込み価格です】

道 北の焼酎

【価格はすべて税込み価格です】

みついし

三石こんぶ焼酎

六三〇円

オニウシかぼちや焼酎

六〇〇円

とうきび焼酎

六〇〇円

たんたかたん

鍛高譚しそ焼酎

六〇〇円

インカの目覚めジャガイモ焼酎

六三〇円

北国の酒

ガラナサワー

六三〇円

ガラナハイボール

六三〇円

ハスカップ梅酒

六三〇円

ヨーグルト梅酒

六三〇円

たんたかたん

鍛高譚梅酒

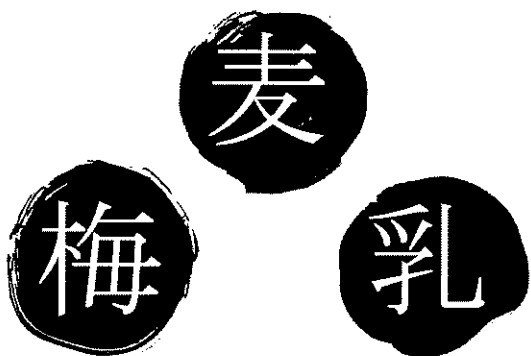
六三〇円

七福神リンゴ酒

六三〇円

富良野赤メロン酒

六五〇円



北海道限定

サッポロクラシックビール

八三〇円

焼酎

【価格はすべて税込み価格です】

からり芋【芋】 五三〇円

きろく【芋】 六三〇円

とみのほうざん
富乃宝山【芋】 六八〇円

さとう
佐藤黒【芋】 七三〇円

わらむぎ
和ら麦【麦】 五三〇円

なかなか
中々【麦】 六三〇円

よろしくせんまん
宜有千萬【米】 六八〇円

オニウシかぼちや 六〇〇円

とうきび 六〇〇円

たんたかたん
鍛高譚【しそ】 六〇〇円

三石こんぶ 六三〇円

インカの目覚め
【じやが芋】 六三〇円

四号瓶

★ボトルキープは3ヶ月となります。

からり芋【芋】 三二〇〇円

きろく【芋】 三九〇〇円

とみのほうざん
富乃宝山【芋】 四四〇〇円

さとう
佐藤黒【芋】 五五〇〇円

わらむぎ
和ら麦【麦】 三二〇〇円

なかなか
中々【麦】 三九〇〇円

たんたかたん
鍛高譚【しそ】 三二〇〇円

インカの目覚め
【じやが芋】 三二〇〇円

割り物

氷 〇円

ミネラル 二二〇〇円

お湯／炭酸 一八〇円

ウーロン茶 四五〇円

玉露茶 五〇〇円

梅干／レモン半分 一五〇円



ノンアル

ジンジャーエール 三〇〇円

コーラ 三〇〇円

ガラナ 四三〇円

玉露茶 三五〇円

ウーロン茶 三〇〇円

Am

東の酒は、すつきり、淡麗。
西の酒は、濃醇、ふくよか。
海の酒には、シンプルなつまみ。
山の酒には手をかけた肴を。

片口160ml / グラス90ml

価格は全て

税込み価格です

- ◆余韻が長い ① 天明 さらさら純米ラブリーサマー
片口 九三〇円 グラス 五五〇円
- ◆華やか ② 国権 特別純米
片口 九三〇円 グラス 五五〇円
- ◆余韻が長い ③ 開運 特別純米
片口 九三〇円 グラス 五五〇円
- ◆華やか ④ 伯楽星 特別純米生詰
片口 九八〇円 グラス 五八〇円
- ◆淡麗 ⑤ 一白水成 特別純米 "良心"
片口 九三〇円 グラス 五五〇円
- ◆余韻が長い ⑥ 上喜元 特純からくち
片口 九三〇円 グラス 五五〇円
- ◆淡麗 ⑦ 山形正宗 夏の純米花火ラベル
片口 九八〇円 グラス 五八〇円
- ◆力強い ⑧ 三千盛 超辛口大吟醸
片口 九八〇円 グラス 五八〇円
- ◆淡麗 ⑨ 鳳凰美田 辛口純米 "剣"
片口 九三〇円 グラス 五五〇円
- ◆淡麗 ⑩ 酔鯨 吟麗純吟生酒
片口 九八〇円 グラス 五八〇円
- ◆清々しい ⑪ 紀土 KID純米
片口 八三〇円 グラス 五〇〇円

今週のお薦め銘柄



全国各地の酒蔵で地道に肅々と、時に朗らかに、お酒造りがおこなわれていきます。米から酒を造る。日本酒は、どんな土地で、どんな人が、どんな暮らしの中で、どんなことを考えて醸しているのでしょうか。蔵の数だけ、物語があります。物語を知ると、お酒がもっと美味しくなるかもしれません。

- ◆コクがある ⑫ 浦霞 純米辛口
片口 九三〇円 グラス 五五〇円
- ◆コクがある ⑬ 不動 純米超辛口
片口 九三〇円 グラス 五五〇円
- ◆淡麗 ⑭ 日高見 超辛口純米
片口 九三〇円 グラス 五五〇円
- ◆透明 ⑮ 澤屋まつもと 純米
片口 九三〇円 グラス 五五〇円
- ◆淡麗 ⑯ 大信州 辛口特純
片口 九三〇円 グラス 五五〇円
- ◆余韻が長い ⑰ 黄金澤 山麩純米
片口 九三〇円 グラス 五五〇円
- ◆余韻が長い ⑱ 手取川 純米
片口 九三〇円 グラス 五五〇円
- ◆透明 ⑲ 満寿泉 純米
片口 九三〇円 グラス 五五〇円
- ◆透明 ⑳ 早春 夏のブリーユ特別純米
片口 九三〇円 グラス 五五〇円
- ◆余韻が長い ㉑ 飛露喜 特別純米生詰め
片口 二〇八〇円 グラス 六三〇円
- ◆コクがある ㉒ 会津中将 夏限定吟醸酒
片口 九三〇円 グラス 五五〇円
- ◆淡麗 ㉓ 播州一献 純米超辛口
片口 九三〇円 グラス 五五〇円
- ◆淡麗 ㉔ 雨後の月 辛口純米
片口 九三〇円 グラス 五五〇円
- ◆淡麗 ㉕ 田酒 特別純米
片口 一〇〇〇円 グラス 六〇〇円

日本酒ハイボール

別紙メニューをご覧ください



今回の限定酒

◆清々しいやまもと
 ⑨ 山本 純吟ストロベリーレッド生原酒
 片口 一二八〇円 グラス 七五〇円
 【秋田／秋田産酒こまち／+2】

◆清々しいじゅうよんだい
 ⑩ 十四代 純吟播州山田錦生詰
 片口 二〇〇〇円 グラス二二〇〇円
 【山形／播州山田錦／+？】

◆華やいだじゅうよんだい
 ⑪ 十四代 本丸秘伝玉返し
 片口 一二八〇円 グラス 七五〇円
 【山形／山田錦／+1】

◆余韻が長い
 ⑫ クラシック仙禽 亀ノ尾
 片口 一三三〇円 グラス 八〇〇円
 【栃木／さくら市産亀ノ尾／+？】

◆余韻が長い
 ⑬ 賀茂金秀 純吟雄町火入れ
 片口 一二五〇円 グラス 六八〇円
 【広島／雄町／+3】

◆余韻が長い
 ⑭ 山形正宗 純吟雄町
 片口 一二八〇円 グラス 七五〇円
 【山形／雄町／+2】

◆清々しいかくれい
 ⑮ 鶴齢 特純生原酒山田錦
 片口 一二八〇円 グラス 七五〇円
 【新潟／山田錦／+0】

◆清々しいかもしびとくへいじ
 ① 醸し人九平次 純米大吟雄町
 片口 一四〇〇円 グラス 八三〇円
 【愛知／雄町／+0】

◆華やいだうしろのつき
 ② 雨後の月 純米大吟火入れブラックムーン
 片口 一四〇〇円 グラス 八三〇円
 【広島／赤磐雄町／+2】

◆シルキーな
 ③ しぜんしゅ純米原酒90
 片口 一四〇〇円 グラス 八三〇円
 【福島／トヨニシキ／+？】

◆旨味が豊かあらのまほ
 ④ 新政 純米ラピスラベル
 片口 一六〇〇円 グラス 九五〇円
 【秋田／秋田産美山錦／+？】

◆旨味が豊かおおみね
 ⑤ 大嶺 純米3粒夏純かすみ生酒
 片口 一三三〇円 グラス 八〇〇円
 【山口／山田錦／+？】

◆旨味が豊かあかぶら
 ⑥ 赤武 AKA BU純吟雄町
 片口 一四〇〇円 グラス 八三〇円
 【岩手／岡山産雄町／+？】

◆余韻が長いまわや
 ⑦ 澤屋まつもと 守破離純吟雄町
 片口 一三三〇円 グラス 八〇〇円
 【京都／雄町／+？】

◆旨味が豊かいたと
 ⑧ 二兎 純吟生原酒出羽燦々55
 片口 一三三〇円 グラス 八〇〇円
 【愛知／出羽燦々／+0】

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。

「純米系」に合う料理
 純米系の日本酒はお米のふくよかな香りがするのが特徴です。

合わせる料理も、白米に合うしつかりとした味付けの料理を合わせるのをおすすめで、白米にバターを乗せて食べる人がいるようにバターを使った料理とも相性が良いです。

調理例 牡蠣料理、蟹みそ甲羅、ラムチョップ、じゃがバターなど

「吟醸系」に合う料理
 吟醸系の日本酒は、フルーティな広がる香りと軽快で爽やかな味わいが特徴です。濃い味の料理との相性はあまり良くなく素材の味を活かしたあっさりとした味付けの料理がよく合います。

特に食前酒や食後酒としてお飲みいただくのがおすすめです。

調理例 お刺身、魚の干物、野菜料理、牡蠣料理、揚げ物など

◆価格は全て税込み価格です◆

季節のお薦め

全国各地の酒蔵で地道に歳々と、時に朗らかに、お酒造りがおこなわれていきます。米から酒を造る。日本酒は、どんな土地で、どんな人が、どんな暮らしの中、どんなことを考えて醸しているのでしょうか。歳の数だけ、物語があります。物語を知ると、お酒がもっと美味しくなるかもしれません。

【今週のお薦め】

- ⑪ 紀土 KID純米 【和歌山／五百万石／＋？】
- ⑨ 鳳凰美田 辛口純米 “剣” 【栃木／山田錦／＋10】
- ⑱ 手取川 純米 【石川／五百万石／＋3】
- ⑩ 酔鯨 吟麗純吟生酒 【高知／松山三井／＋7】
- ② 国権 特別純米 【福島／夢の香／＋2】
- ⑦ 山形正宗 夏の純米花火ラベル 【山形／国産米／＋3】
- ⑳ 早春 夏のプリーリュ特別純米 【三重／神の穂／＋？】
- ⑭ 日高見 超辛口純米 【宮城／ひとめぼれ／＋11】
- ㉑ 雪の茅舎 山麩純米 【秋田／山田錦／＋2】
- ⑥ 上喜元 特純からくち 【山形／美山錦／＋12】
- ⑤ 一白水成 特別純米 “良心” 【秋田／秋田産酒こまち／＋3】
- ⑮ 澤屋まつもと 純米 【京都／五百万石／＋？】
- ⑮ 大信州 辛口特純 【長野／ひとこち／＋10】
- ⑬ 不動 純米超辛口 【千葉／美山錦／＋15】

酒蔵応援純米酒祭り

- ㉓ 播州一献 純米超辛口 【兵庫北錦】使用 【兵庫／＋10】
- ⑲ 満寿泉 純米 【山田錦】使用 【北海道／＋1】
- ⑲ 満寿泉 純米 【ひとめぼれ】使用 【富山／＋5】
- ⑰ 黄金澤 山麩純米 【山田錦】使用 【宮城／＋？】
- ① 天明 さらさら純米ラプリーサマー 【山田錦】使用 【福島／＋？】
- ⑫ 浦霞 純米辛口 【まなむすめ】使用 【宮城／＋7】
- ⑫ 浦霞 純米辛口 【八反錦】使用 【宮城／＋7】
- ⑫ 浦霞 純米辛口 【うらがすみ】使用 【宮城／＋7】
- ⑫ 浦霞 純米辛口 【うらこのつき】使用 【広島／＋8】
- ⑫ 浦霞 純米辛口 【雨後の月 辛口純米】 【山田錦】使用 【広島／＋8】
- ④ 伯楽星 特純生詰 【山田錦】使用 【宮城／＋4】
- ③ 開運 特別純米 【山田錦】使用 【静岡／＋5】
- ③ 開運 特別純米 【国産米】使用 【福島／＋3】
- ㉒ 会津中将 夏限定吟醸酒 【あいちゅうしょう】 【福島／＋3】
- ⑧ 三千盛 超特辛口大吟醸 【美山錦】使用 【岐阜／＋15】

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。

「純米系」に合う料理
 純米系の日本酒はお米のふくよかな香りがするのが特徴です。合わせる料理も、白米に合うしつかりとした味付けの料理を合わせるのがおすすめです。白米にバターを乗せて食べる人がいるように、バターを使った料理とも相性が良いです。
 調理例 牡蠣料理、蟹みそ甲羅、ラムチョップ、じゃがバターなど