

# 今日も一日お疲れ様です!

# 明日の今日には 乾杯! 真心込めて注ぎます!



冷えています!

## アサヒ スーパードライ 555 ジョッキ

世界でただひとつ、この辛口。  
当店自慢のこだわり生ビール  
を是非お試しください!

# 生 ますは一杯!



## 大容量!

## お得!

555mlジョッキで  
たっぷり!

¥ **750** (税込¥825)

## BLACK HIGHBALL

ブラックニッカ ハイボール

ブラックニッカ

ハイボール・サワーもO.K!

555mlジョッキ ¥ **650** (税込¥715)

角ハイボール 555mlジョッキ ¥ **750** (税込¥825)

# ビール



●生ビール

## アサヒ

## スーパードライ

洗練されたクリアな味、辛口。

(グラス) ¥ **550** (税込¥605)

●瓶ビール

クラシック(中瓶) ¥ **680** (税込¥748)

今日も、北海道にカンバイ!



# ウイスキー

(水割・ロック・ハイボール)

## ■ ブラックニッカクリア

BLACK HIGHBALL

ブラックニッカ  
ハイボール

やわらかな香りとまろやかな  
味わい。クセのない、クリアな  
飲み心地のハイボール!



¥480  
(税込¥528)

■ 角 ¥550 (税込¥605)

■ デュワーズ ¥550 (税込¥605)

おすすめ!

## ■ シングルモルト余市

穏やかに持続するオークの甘さと  
スモーキーな余韻。

¥1,100  
(税込¥1,111)



## ■ セッションソーダ

さわやかに始まり、ほのかなビターへ。  
モルトが奏でる豊かな旋律。

¥850  
(税込¥935)



飲み方を、もっと自由に、もっと自分らしく。

Alc.  
0.00%

# ノンアルコール



ノンアルコールビールテイスト飲料

■ アサヒドライゼロ ¥380  
(税込¥418)



ノンアルコールハイボールテイスト飲料

■ アサヒノンアルハイボール ¥380  
(税込¥418)  
華やかなコクと香りに、  
ソーダの爽快なのごし。



ノンアルコールカクテル

■ アサヒノンアル ¥380  
(税込¥418)

- ◆ カシスオレンジ
- ◆ シャルドネスパークリング



■ アサヒスタイルバランス ¥380  
(税込¥418)

- ◆ レモンサワー
- ◆ グレープフルーツサワー
- ◆ ゆずサワー
- ◆ 完熟りんごスパークリング



# サワー

各 ¥420  
(税込¥462)

- レモン
- グレープフルーツ
- ライム
- シークアサー
- 青りんご
- 梅
- ゆず
- カルピス
- 巨峰

お勧め!



- 男梅
- 洋なしおろし
- 夕張メロン

各 ¥450  
(税込¥495)

## 生搾りサワー

- レモン
- グレープフルーツ

各 ¥580  
(税込¥638)

# ソフトドリンク

各 ¥280  
(税込¥308)

- グレープフルーツジュース
- ウーロン茶
- 緑茶
- 紅茶(午後の無糖)
- カルピス
- オレンジジュース
- ジンジャーエール
- コーラ
- メロンソーダ
- ハスカップソーダ
- ガラナ



カルピス

発酵がおいしさの  
秘密!



「カルピス」

発酵から生まれた、  
100年間愛されているおいしさ!

# 日本酒

## ■ 熱燗

〈1合〉 ¥680  
(税込¥748)



〈1.5合〉 ¥880  
(税込¥968)

## ■ 一ノ蔵 本醸造辛口



〈1合〉 ¥780  
(税込¥858)

〈1.5合〉 ¥1,050  
(税込¥1,155)

## ■ 船中八策



〈1合〉 ¥780  
(税込¥858)

〈1.5合〉 ¥1,050  
(税込¥1,155)

# 果実のお酒

(ロック・水割・ソーダ割)

## ■ 濃醇梅酒

¥480  
(税込¥528)



## ■ 梅の宿ゆず酒

¥580  
(税込¥638)

# ワイン



## ■ グラスワイン (赤・白)

¥480  
(税込¥528)

# カクテル

各 ¥580  
(税込¥638)

## カシス

- オレンジ
- ウーロン
- グレープ
- ソーダ

## ピーチ

- オレンジ
- ウーロン
- グレープ
- ソーダ



# 焼酎

## 甲類

(グラス) ¥450

(水割、ウーロン茶割、緑茶割)

(税込¥495)

## 麦焼酎

おすすめ!

## ■ ニッカ・ザ・ 麦焼酎

¥550 (税込¥605)

蒸り高く、  
すつきりと。  
これがニッカの本格麦焼酎。  
ニッカ・ザ・麦焼酎



## ■ 閻魔

¥550 (税込¥605)

## ■ 中々

¥680 (税込¥748)

## 芋焼酎

おすすめ!

## ■ 金黒

¥550 (税込¥605)

語りたくなる  
うまさがある。

本格芋焼酎 金黒



## ■ 黒霧島

¥550 (税込¥605)

## ■ 一刻者

¥550 (税込¥605)

## ■ 富乃宝山

¥680 (税込¥748)

## ■ 吉兆宝山

¥680 (税込¥748)

## ■ 赤兎馬

¥750 (税込¥825)

## <ボトル焼酎>

## 甲類

## ■ 鏡月

〈ボトル〉 ¥2,500 (税込¥2,750)

## ■ 金宮

〈ボトル〉 ¥2,500 (税込¥2,750)

## 麦焼酎

## ■ 閻魔

〈ボトル〉 ¥4,800 (税込¥5,280)

## ■ 中々

〈ボトル〉 ¥5,800 (税込¥6,380)

## 芋焼酎

## ■ 黒霧島

〈ボトル〉 ¥4,800 (税込¥5,280)

## ■ 富乃宝山

〈ボトル〉 ¥5,500 (税込¥6,050)

## ■ 吉兆宝山

〈ボトル〉 ¥5,500 (税込¥6,050)

## ■ 赤兎馬

〈ボトル〉 ¥5,800 (税込¥6,380)

※ ボトルキープは3ヶ月です

# 笑まる人気の辛口日本酒ベスト3



兵庫県

## 奥播磨 オクハリマ

スッキリとした辛口酒。お米の旨みが  
感じられて切れのある仕上がり  
おすすめの逸品！是非、一度！

1合 980円  
1.5合 1380円



長野県

## 明鏡止水 メイキョウシスイ

食べ物に合う食中酒。  
しっかりとした味があり、米の旨みが  
静かに膨らむ味のあるお酒です。

1合 880円  
1.5合 1280円



秋田県

## ゆきの美人 ビジン

米の旨味を残しながら後味さっぱりな  
辛口純米酒。旨辛で爽やかな酸味と  
香りの調和が特徴です。

1合 880円  
1.5合 1280円



これは珍しい！！  
入手困難！

# 幻の日本酒ベスト3



島根県

王禄

オオロク

1合 1180円  
1.5合 1580円



日本で26店舗でしか取り扱いがなく  
仕込みから提供までこだわりが強い蔵元  
笑まるで飲めるのは奇跡！他では飲めない逸品！！  
旨みが強く、キレが良い。



愛知県

義侠

ギキョウ

1合 980円  
1.5合 1380円



北海道では笑まるで仕入れてる地酒屋さんでしか  
入荷してません。  
地酒屋さん「当店も仕込み出来るまで六年半か  
かりました」幻の逸品。  
スッキリとした広がりのある味わい。



香川県

悦凱陣

ヨロコビガイジン

1合 1080円  
1.5合 1480円



函館では笑まるだけの取り扱い  
辛さもあり、キレもよし、味もよし  
究極の食中酒です。

# 食べ物に合う日本酒

福井県

刺身に合う日本酒

紗利  
サリ

1合 980円  
1.5合 1380円

お刺身、寿司、天ぷらなど和食に合う  
レモンのような、爽やかな味わいがお口の中  
を爽やかに洗い流してくれるお酒です



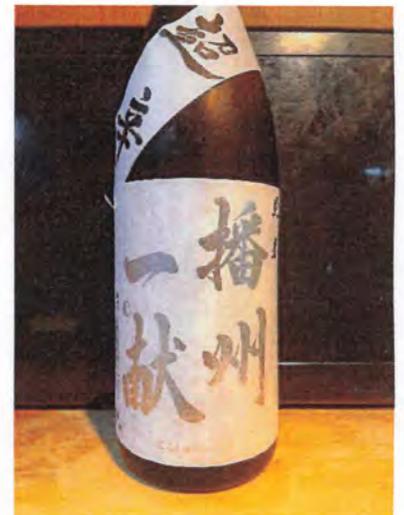
兵庫県

お肉に合う日本酒

播州一献  
バンシュウイツコン

1合 880円  
1.5合 1280円

ステーキなどの、肉料理に合う爽やかな香りで  
まるで白ぶどうのような爽やかな甘さを感じる  
辛口酒。ジューシーでフレッシュな旨みを、  
お楽しみいただけます。



北海道（函館）

函館の海の幸に合う日本酒

五稜  
ゴリョウ

1合 1180円  
1.5合 1580円

みずみずしく柔らかな口あたりとほのかな  
存在感のある吟醸香が特徴のお酒。  
米の旨みをしっかり引き出した後、  
口のキレの良さが際立つお酒です。



# 女性におすすめベスト3



栃木県

## 鳳凰美田

ホウオウビデン

華やかな香りとしっかりとした旨味が特徴です。内面から発する華やかさと優しさがある女性のようなお酒です。

1合 880円  
1.5合 1280円



秋田県

## 一白水成

イツパクスイセイ

香りがよく口当たりがやわらかい。一白水成は白いお米と水から成る一番旨いお酒です。

1合 880円  
1.5合 1280円



青森県

## 陸奥八仙

ムツハッセン

青森の地酒として使用する米はすべて青森産、青森オリジナル酵白をメインに蟹沢名水使用。ワインのような独特なフルーティーさがあるお酒です。

1合 880円  
1.5合 1280円



# 地酒屋醸 厳選のお酒たち!!

## リキュール

### 1 鳳凰美田 桃酒

特許技術で桃を丸かじりした感覚!!



当店オススメ果実酒!!

### 2 鳳凰美田 みかん酒

つぶつぶオレンジのジューシーなお酒!!



### 3 うぐいす鶯とろ梅酒

全国梅酒大会で見事に日本一獲得梅酒!

### 4 鳳凰美田ゆず酒

生のゆずを丸かじりした感じ。

### 5 クレイジーレモン

レモンの酸味がほど良い~

### 6 白桃&ラズベリー

白桃の甘味とラズベリーの甘酸っぱさ

### 7 ふわとろパイナップル

パイナップル果汁たっぷりの甘酸っぱさ



ALL 一杯580円

# WINE



グラスワイン 【赤・白】

各 **480円**  
各 (税込 528円)

## 〈ハーフボトルワイン〉

各 **1,580円**

カリテラレゼルヴァ シャルドネ 

辛口 / チリ

各 (税込 1,738円)

トロピカルフルーツやアプリコットのアロマが広がり、爽やかな酸味と程よいコク、ミネラル感がバランス良く調和

カリテラレゼルヴァ カベルネ・ソーヴィニヨン 

ミディアムボディ / チリ

ブラックベリーやプラムの香りとオーク樽のヴァニラのニュアンスが感じられ、豊かな果実味となめらかなタンニンが調和した洗練された味わい。



飲みきりサイズに  
ちょうど良い!

## 〈ボトルワイン〉

ウィリアムフェーブブルシャブリ 

辛口 / フランス

**5,800円**  
(税込 6,380円)

ルオー・メドック ラグランジュ 

フルボディ / フランス

**5,800円**  
(税込 6,380円)

サングレ・デ・トロ 

辛口 / スペイン

各 **3,800円**  
各 (税込 4,180円)

サングレ・デ・トロ 

ミディアムボディ / スペイン

はこだてワイン プロムナード 白 

やや辛口 / 日本

各 **2,480円**  
各 (税込 2,728円)

はこだてワイン プロムナード 赤 

ミディアムボディ / 日本

## 〈オーガニックワイン〉

bottle **2,980円**  
(税込 3,278円)

コノスルオーガニック シャルドネ 

コノスルオーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン 



# 刺身盛



北海道の美味心の魚介類を店主が  
毎朝仕入れ丁寧な血抜きと仕込で  
最高に美味心の刺身盛になりました!

5点盛 1,280円 (税込1,408円)

7点盛 1,680円 (税込1,848円)

※ その日のおすすめを盛り込みました。

# 寿司

回転寿司店長8年・  
魚屋3年お刺身大好き  
店主オススメ!

## 店主握る 本日のオススメ寿司



3貫 780円 (税込858円)

5貫 1,280円 (税込1,408円)

7貫 1,680円 (税込1,848円)

店主はお寿司が好きで料理の道へ進みました。  
シャリ・合わせ酢も全てオリジナル!  
是非一度当店のお寿司をお召し上がりください!!

# 焼魚

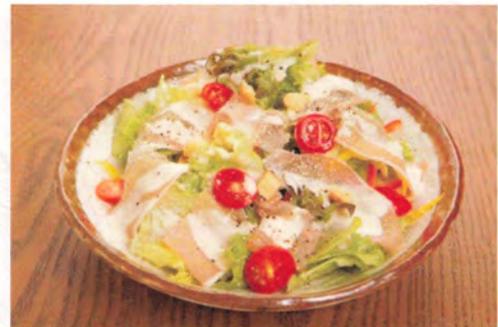
北海道縞ホッケ焼 1,280円 (税込1,408円)

銀ダラ自家製味噌漬け焼 1,280円 (税込1,408円)

※ その他オススメございます。

# サラダ

生ハムシーザーサラダ	680円	(税込748円)
有機のトマトチョレギサラダ	680円	(税込748円)
豆腐サラダ	680円	(税込748円)
アボカドとサーモンの クリームチーズサラダ	980円	(税込1,078円)



# 揚げ物



当店人気メニュー

北海道知床産

当店オリジナル

明太チーズ春巻き	380円	(税込418円)
ポテトフライ	480円	(税込528円)
ゴボウ唐揚げ	480円	(税込528円)
チーズのかりかり揚げ	480円	(税込528円)
里芋唐揚	580円	(税込638円)
納豆ちくわ天ぷら	580円	(税込638円)
イカの唐揚げ	680円	(税込748円)
若鶏の唐揚げ	680円	(税込748円)
サツマイモスティック揚げ	580円	(税込638円)
自家製カキフライ	780円	(税込858円)
スパイシーザンギ	780円	(税込858円)

帯広上方牧場直送  
北海道産和牛

# ステーキ

絶品オリジナルソースで!

## ☆牛ランプステーキ

赤身肉のなかで最も柔らかい部位のランプはさまざまな焼き物(ステーキなど)で愛用されています。

200g

2,580円 (税込2,838円)



# 焼鳥

(塩orタレ)

ジャンボ串長さ30cm位!! 大きいです!!

ジャンボ豚串	1年間1400本売れる!	1本	450円 (税込495円)
ジャンボ鶏串		1本	450円 (税込495円)
手羽焼		3本	450円 (税込495円)
味噌ホルモン串		2本	380円 (税込418円)
自家製月見つくね		2本	380円 (税込418円)
チョリソーウィンナー		3本	480円 (税込528円)



# おつまみ

冷しトマト	280円 (税込308円)
モロキュー	280円 (税込308円)
冷奴	280円 (税込308円)
枝豆	280円 (税込308円)
イカの塩辛	280円 (税込308円)
たこキムチ	380円 (税込418円)
チャンジャ	380円 (税込418円)
自家製ぬか漬け	380円 (税込418円)
鶏わさ	380円 (税込418円)
クリームチーズの いぶりがっこ	380円 (税込418円)
蟹味噌豆腐	480円 (税込528円)
有機トマト モッツアレラカプレーゼ	580円 (税込638円)



# 一品料理



出し巻玉子	580円 (税込638円)
明太マヨ入り玉子焼き	680円 (税込748円)
鉄板ジンギスカン炒め	880円 (税込968円)
ソース焼きそば	880円 (税込968円)

# ご飯・メ物

- ライス 280円 (税込308円)
- おにぎり 各350円各(税込385円)
  - ◇梅 ◇おかか
  - ◇鮭 ◇明太マヨ
- お茶漬け
  - ◇梅 480円 (税込528円)
  - ◇鮭 480円 (税込528円)
  - ◇ワサビ 480円 (税込528円)

# 巻物

- 納豆巻 280円 (税込308円)
- カツパ巻 280円 (税込308円)
- 梅しそ巻 280円 (税込308円)
- 明太子巻 280円 (税込308円)
- ワサビ巻 280円 (税込308円)
- 鉄火巻 580円 (税込638円)
- 筋子巻 580円 (税込638円)

# 麺

- 塩ラーメン 980円 (税込1,078円)

# デザート

- バニラアイスクリーム 280円 (税込308円)
- ほうじ茶アイスクリーム 280円 (税込308円)