



牛カルビ丼

並・大盛 **830円**
 特盛 **930円**
 大特 **1030円**

十勝彩美牛カルビ丼

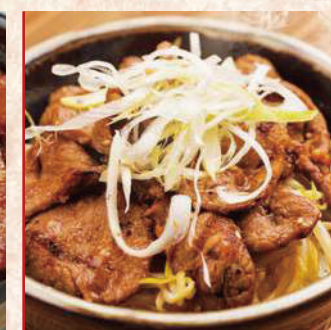
並 **1000円**
 大盛 **1000円**

特選カルビ丼

並 **1300円**
 大盛 **1300円**

もち豚カルビ丼

並・大盛 **730円**
 特盛 **830円**
 大特 **930円**



合盛カルビ丼

並・大盛 **800円**
 特盛 **900円**
 大特 **1000円**

ふらの豚丼

並・大盛 **800円**
 特盛 **900円**
 大特 **1000円**

北海道豚とろ丼

並・大盛 **730円**
 特盛 **830円**
 大特 **930円**

ラムジンギスカン丼

並 **830円**
 大盛 **830円**

丼トッピング

○マヨネーズ **+50円**
 ○とろろ ○温泉卵 ○タルタル ○キャベツ
 ○バター ○青ネギ ○白ネギ
 ○オニオンライス **+100円**

お得な丼トッピングセット

○ネギたま ○Wおんたま
 ○とろたま(とろろ+温泉卵) **+180円**
 ○とろろ+キャベツ+温泉卵
 ○タルタル+キャベツ+温泉卵 **+250円**

がっつり1.5倍盛り!

牛肉 **+450円**
 豚肉 **+350円**



冷やし牛めん (和牛出汁)

季節限定
 並盛 **980円**
 大盛 **1080円**

サイドメニュー

キムチ **100円**
 ミニサラダ **100円**
 ライス **100円**

ドリンクメニュー

サッポロ生ビール **418円**
 コーラ **165円**
 ジンジャエール **165円**
 ウーロン茶緑茶 **165円**



北海道 丸ハ酒場

MARUHA'S BAR HOKKAIDO

※表示価格は全て税込です。
 ※写真はイメージです。

北海道の旨酒と旨肴



噴火湾 噴火湾

真ほっけの切込み

脂の乗ったほっけのみを使った贅沢珍味。しっかりと身の歯ごたえと風味は絶品！日本酒に銀シャリに。

490円



日本海 北海道つぶわさび

コリコリした食感が良い道産のつぶわさび風味で仕上げた逸品。あっさり風味で辛味も少なくお酒に最適！

490円

港の酒のつまみを。

北海道 栗山町

栗山

小林酒造

ほくとずいそう
北斗随想

北斗随想は米・水・杜氏と道産にこだわる本格日本酒。
そのデザインからもわかる様な飲み口やわらかくフルーティーでありながらもしっかりとしたお米の旨味広がるお酒です。
特約店限定の為数量限定で希少価値の高い日本酒です。

厚岸

あつけし
厚岸 ナガえもん

北海道 厚岸町

厚岸は国内で唯一一年中出荷できる牡蠣の産地。身はふっくらと育ち、甘味が濃厚なのが特徴。ナガえもんはその中でも特に大きく味は豊潤な磯の風味が特徴です。
厚岸の恵まれた自然環境と契約産地からの直送品をご賞味下さい。
※入荷状況により仙鳳趾の場合もございます。



厚岸

厚岸産 特大牡蠣 ナガえもん (生・焼)

北海道の冷たい海水、速く荒々しい潮の流れという過酷な環境で育つからこそ、旨味がギュッと凝縮された美味しさ

1ヶ 350円

函館産 いかの塩辛

北海道の名産地函館のいかを使用した。本格塩辛。コリコリとした食感と甘辛な味付けで食べやすい塩辛です。

函館

390円

店仕込 長芋たまり醤油漬 390円

秋田県 いぶりがっこ 390円

紅 鮭 鮭とば味噌漬

北海道で古くから保存食と重宝された寒風で干した紅鮭。味噌漬にすることによりやわらかい食感と食べやすさを。

490円

酒肴 あて三点盛り (塩辛・切込み・つぶわさ)

北海道原料の旨い珍味を三点盛りで！
各地の漁港で親しまれる加工はまさに港の味。

790円



羅白



羅白のホッケは日本一高級なホッケと言われている。広大な森林から栄養が海に流れ込みます。その栄養により育った良質なフランクトンを食べ、脂を蓄えたホッケが、荒波に揉まれながら引き締まった身を作り上げる為、とても大きく成長するのです。マルハでは厳選した知床羅白産の良質な脂と引き締まった身をぎゅっしり詰め込んだ他では味わえない特別なホッケです。

羅白町 真ほっけ

1290円

完売
御免

特大真ほっけの開き



噴火湾 真ほっけ魚醬干し

北海道で3本の指に入る漁獲量を誇る目利きが厳選し特別に魚醬で干した銘品。価格・味・大きさも納得。

890円

ほっけぎょうしょう

鮭魚醬干し

道南森町で50年以上続くほっけ専門店が匠の業で作る銘品。ほっけで魚醬を作りそれを幾度にもわり味しみる迄、ぬりその後寒風干しにした手間暇かけた味わいはこだわりならではの品。まずは醤油をかけずにお召し上がりになって、口の中に広がる港町の味を是非堪能ください。

噴火湾

森町



噴火湾

姫ほっけ魚醬干し

丸々とした姫ホッケは皮まで旨い！小ぶりとは思えない脂のりが良くパリッとした食感も絶品。

2本 690円



産地に味に。
マルハ品質



根室 宗八かれい



独特な焼き香りを漂わせ食欲を引き立たせるのが特徴。皮の美味しさと淡泊な身のバランスが最高です。

690円

鵒川 本ししゃも



当店のししゃもは本物の北海道鵒川生ししゃもを使用。味の違いは他店のししゃもと段違い!!

4本 790円

根室 こまい



北海道の冷たい海水の下で育つ水下水魚〜こまい〜一度食べればやみつきになる北海道ならではの魚

3本 790円

釧路 活ほっきバター焼き



北海道の美しい海で育ったほっきは身がしまり、独自の甘味とコクが広がります。醤油とバターの道産子定番焼で

790円

厚岸産 生牡蠣

厚岸 厚岸の目利きの漁師より
身振りの良いものを
漁港から空輸で直送。
とれたての漁港の味を！

1ヶ350円

厚岸産 ナガえもん

厚岸直送



釧路産 活真つぶ

釧路の荒波で育った真つぶは
その食感と甘味は鮑以上と
評される優れたものをマルハでは
活づくりでご提供。

990円

釧路産 活つぶ

釧路



釧路産 活ほっき

釧路産の天然物だからこそ
活を刺身で。是非！！
身のしまりと旨味は絶品。

790円

釧路産 活北寄



北海道 水たこ

北海道の大ぶりな水たこを浜茹で
直送しているので柔らかさが絶品！



定番 サーモン

脂のりの良い北産産サーモンを使用。
今や高級寿司店でも食べられる定番人気！



噴火湾 船上活メぶり

通の間では人気の道南産のぶりを船上で活メし
た天然ものの脂のりと身のバランスが特徴です。



北海道 いくら

北海道でとれたイクラのみを現地で
醤油漬けに口の中ではじける北海道プライド！

400円

690円

790円

1290円

自店仕込

ほたん
牡丹海老
醤油漬

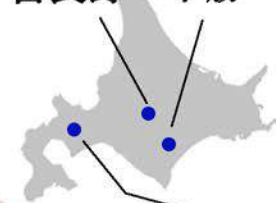
1尾 490円

刺身用の鮮度が良い
ほたん海老を店舗で
特製醤油で漬込み。
店長のおすすめ。





富良野 十勝



ルスツ



マルハのルーツ、最初のお店。それは北海道札幌市にあるこのお店です。オープン当初よりこだわり続けた「北海道産」今も札幌の人気店として開店時より変わらず多くのお客様で賑わっています。

ねぎ塩	十勝	富良野	留寿都	ルスツ
牛とろタン	彩美牛カルビ	ふらのポーク	もち豚カルビ	
890円	850円	700円	650円	

全国グランプリ受賞井の
焼肉三種盛り



800円

【彩美牛・もち豚・ふらのポーク】

全国井グランプリ金賞四連覇

十勝 彩美牛カルビ

台東区下町どんぶり優勝の

留寿都 もち豚カルビ

北海道産
いくら 井



北海道でも非常に価値の高い
道産いくらを使用した井は
本物のいくら井！

1390円



蓄熱性の高い南部鉄器で
ムラのない熱をしっかりと
ななつぼしの甘味を最大限に

北海道

南部鉄釜炊き立て
銀しやり

690円





通説では札幌グランドホテル内のビアホールがオープンした際に当時の料理長が「サラダ感覚で味をえるラーメン」として考案したものが元祖とされている。北海道居酒屋の定番メニューだけではなく今や全国区のサラダとなっている。マルハのラーサラは本場札幌から中太の生めんを取寄せるこだわりぶり。地元のものだからこそ更にこだわる、それがマルハプライド。

北海道

ラーサラ



自家製ベーコンの
シーザーサラダ

790円



札幌直送

こだわり中太麺

ラーメンサラダ 790円

あっさり 焼肉に合うサラダ

名前は焼肉ですがこってり目の揚げ物などにも合う様さっぱりとしたサラダに仕上げました。

490円

かつお

香る 鰹生ハムの大根サラダ

鰹を生ハム風に仕上げ細切りの大根と合わせたサラダです。シャキシャキの食感と相性抜群です。

690円



まずこれ。
さとお酒のつまみに。

やみつき 酒場キャベツ 290円

さっぱり 柚子大根の甘酢漬け 290円

定番 ポテトサラダ 390円

おつまみ ネギもやしナムル 390円

あぶり 明太ポテトサラダ 490円

炙りエイヒレ

シンプルながらもしっとりとした
やわらかな食感と香ばしさが
お酒のあてに最適！

490円

コッチョリ

-韓国風浅漬け-

野菜を大きめにカット
してヤンニョムで和えた
甘辛韓国おつまみ

490円



酒場キムチ 200円



マルハのこだわり
キムチ

主となる白菜の徹底した選別に
数種類の旨味をブレンドした
ベースト。素材の糖度・鮮度・
食味を全て自社で管理して出荷。
季節の温度や素材の水分量などの
微小な感覚を人の目と手で感じ
都度時期にあった配合で
その時の旨味を味わってもらいたい
創業以来手作りにこだわり続けて
きた創業者の想いで

自家製 ジンギスカン

良質で雑味少ないラム肉を
自家製のタレでじっくり漬込み
熱々の鉄板でご提供！
本場の味をマルハで。

690円

北海道定番
ジンギスカン

北海道



居酒屋の定番鉄板も
マルハは一味違う！



和牛ホルモン

白老

白老産和牛

白老町 和牛ホルモン

高級ブランド牛の産地である
白老で育った和牛のホルモンは
甘みがあり脂とろけることが特徴。
ホルモン鉄板焼きの最骨頂！

890円



留寿都
もち豚

ルスツ村
もち豚キムチチーズ

ルスツ 690円

もちっとした食感のやわらかいもち豚に
おもちとチーズを使用し甘辛のタレで炒めました。

猿払
ほたて

富良野
ベーコン

北海道
水たこ

スモーク
チーズ

大人気
玉子



790円

790円

490円

490円

290円

北海道 コーンバター

北海道の旬の時期に採れたとうもろこしを
たっぷりのバターで炒めました。

490円

さくらひめどり
北海道 桜姫鶏柚子塩焼き

鶏独特のくさみが少なく透明感ある桜色の肉が
特徴。九州産の柚子胡椒が相性抜群！

790円

自家製燻製の店



店舗で丁寧に燻製した
マルハの自家製燻物。



ご注文から焼きあげますので
少々お時間を頂戴致しております！

店舗にて時間をかけて
たっぷりの鰹から出汁を
とり仕上げた卵焼き
ご注文から焼きたてを！



だし巻き卵

極だし

590円



北海道 たこザンギ

北海道産のやわらかな水たこを
大ぶりにぶつ切りにして
特製下味で揚げました。

590円



北海道 ナンコツザンギ

北海道産の鶏軟骨を使い
数種類のスパイスで味付け
お酒に合う一品。

390円



北海道産じゃが芋

生じゃがの
フライドポテト

じゃがバター

お店で丁寧に生じゃがいもを
ポテトフライに！香るトリュフ
塩格別です。

490円

ホクホクのいもにたっぷりの
バターを！お好みで塩辛も
ご注文下さい。

490円

釧路

北海道

ザンギ

道民のソウルフード「ザンギ」北海道の東
釧路が発祥と言われています。元来は鶏一
羽をぶつ切りにして揚げていたと。
マルハでは北海道産の桜姫鶏の上質なもも肉
を一晩下味をつけて寝かせて大ぶりな一枚肉
を豪快に揚げてご提供！ブランド鶏の肉質と
ジューシーさは上野一！？

北海道

マルハのザンギ

490円





おいしいのマルハのを！



ハムカツ

昔ながらの定番ハムカツ。
選り抜いた北海道産の特製
「北海道富良野ソース」が
抜群に美味しく仕上げます。

390円



紅しょうがと 桜海老のかき揚げ

野菜をたっぷり使った
サクサクのかき揚げ
桜海老の香りと紅しょうが
のアクセントが絶品です

390円



全てにひと手間
おします



温野菜の おろしポン酢

たっぷりの彩り野菜と
北海道のもち豚をせいろ
蒸して、おろしポン酢と
一緒にどうぞ。

690円



自家製 ローストビーフ

表面を高温でローストし
肉の旨味を閉じ込め
低温でゆっくりと旨味を
引き出した本格製法です。

690円

北海道 もろこし揚げ

北海道でとれた甘味あるとうもろこしを
熱々の天ぷらに。

390円

濃味 長芋たまり醤油揚げ

たまり醤油に漬けた長芋をさっと唐揚げに。
ホクホクの食感と醤油の旨味を味わって。

390円

濃厚 マスカルポーネアイス

さっぱりとしながらも濃厚なチーズの旨味は
口の中に牧歌的な風景が浮かび上がります。

200円

ほろ苦 宇治抹茶アイス

奥深い抹茶の芳醇な香りに、程よいほろ苦さの
ミルクィーなアイスです。

200円

和膳 黒蜜ぜんざい

290円

北海道 かぼちゃのカタラーナ

かぼちゃ本来の甘味をしっかりと残しつつも
牛乳と玉子がしっかりと主張する手作りのカタラーナ。

390円