

創作酒場



素材の旨味を引き出す

創作料理

道南採れたて野菜

北海道自然の恵み

道産牛豚鶏肉

といてえずひと品! スピードメニュー

最初一杯に…、
はし休めに…、
お酒のアテに…、

昆布香る枝豆さん
380yen (税込)

函館いか塩辛
530yen (税込)

レバーしぐれ煮
480yen (税込)

松前漬
420yen (税込)

鴨スモーク
420yen (税込)

蒸し鶏 幽庵
480yen (税込)





当店イチ押し!



一人前イメージとなります。

黒毛和牛
北斗市産おぐに和牛使用

あらゆる牛肉で何度も何度も試行錯誤...やっとなどり着いたのがおぐに和牛!
ニンニクとショウガの香りをアクセントに加えれば、お酒が進むと間違いナシ!!

『ローストビーフ』 1,619yen (税込1,780yen)

ハーフサイズ 809yen (税込 890yen)

焼物

当店イチ押し!



一人前イメージとなります。

生ラム肩ロースを使用。一切臭みがなく、それでいてラムのしつかりとした味わいを
楽しめます。ステーキや焼肉では出せない、しつとりした、極上の柔らかさをぜひ
体感して下さい!

『極やわローストラム』 1,437yen (税込1,580yen)

ハーフサイズ 719yen (税込790yen)

ハーフ&ハーフ 食べ比べセット 一人前 (各40g程) [迷った時はこちら!](#)



『ローストビーフ』 + 『極やわローストラム』
1,528yen (税込1,680yen)

- 道産和牛甘辛すき焼き風 卵黄添え ... 1,437yen (税込1,580yen)
- 八雲ポークのグリル ディップソース ... 982yen (税込1,080yen)
- 知床鶏のグリル 香味オニオンソース ... 982yen (税込1,080yen)
- 自家製スモーク! トロ鯖焼物 ... 682yen (税込750yen)
- ハーブ薫る サーモン柑橘ロースト ... 800yen (税込880yen)



自家製スモーク! トロ鯖焼物



ハーブ薫る サーモン柑橘ロースト

焼物は、10~15分程度お時間を頂きます。

画像はイメージです。実際の盛り付けと異なる場合があります。

黒毛和牛
北斗市産おぐに牛使用

場物

オススメ!

一ヒマラヤ岩塩と砕いた黒胡椒を添えー

肉を喰らう! 牛モモ天ぷら

864yen (税込950yen)

見た目以上に、食べ応えアリ! 肉本来の旨さを知ってほしいから、ここはあえてのシンプルな塩としょうのみで勝負。だからこそ伝わる肉の旨さ。外側を揚げ固め、中はレアに仕上げます。



オススメ!

がぶりと噛みつく、肉汁たっぷり

知床鶏の唐揚げ

773yen (税込850yen)

一晩特製のハーブ調味液にじっくり漬けた、手間ひまのかかっている唐揚げです。知床鶏の良さはなんと言ってもその肉質。柔らかさ抜群で鶏臭さが一切ナシ。



オススメ!

季節で種類が変わるんです!

インカの目覚めなどの希少芋使用!

まるのフライドポテト 田舎スタイル

773yen (税込850yen)

北海道といえば、ジャガイモ! さつま芋のように甘いインカの目覚めをはじめ、カラフルな芋や、なかなか手に入らない希少な種類を集めました! 特別なポテト達の共演をぜひ味わってください!



北海道産バターと函館塩辛付いてます!



お肉がたっぷり牛肉コロッケ (1個) . . . 437yen (税込480yen)

まる特製ソースで!!



俵型のおっきなカニクリームコロッケ (2個) . . . 382yen (税込420yen)



甘エビ唐揚げ . . . 528yen (税込580yen)



旬菜天ぷら盛り . . . 437yen (税込480yen)

旬の季節野菜使用!

一品料理

自家製スモークの
パンチェッタ添えてます！



オススメ！7割のお客様が頼んでます

◎ **気まぐれ野菜シーザーサラダ 温玉添え**
800yen (税込880yen)



◎ **ハーフサイズ** 528yen (税込580yen)

一晩かけて塩漬けた豚バラ肉を店内でスモーク
しています。野菜はその時旬な野菜を使用しています。

卵黄ソースが決め手です！
皿の上で混ぜる程に味が変わる…



◎ **まる秘?! 北海道ポテトサラダ..?**
619yen (税込680yen)

シンプルなポテトサラダに、パルミジャーノ、
ガーリック、自家製パンチェッタ、黒胡椒、カイエンヌが、
複雑に絡み合う…仕上げに卵黄を乗せて完成！



◎ **昆布香る枝豆さん** . . . 346yen (税込380yen)



◎ **だし巻き玉子** . . . 473yen (税込520yen)

◎ **レバーしぐれ煮** . . . 437yen (税込480yen)

◎ **蒸し鶏 幽庵** . . . 437yen (税込480yen)

◎ **鴨スモーク** . . . 382yen (税込420yen)

画像はイメージです。実際の盛り付けと異なる場合があります。

ご飯もの



当店のお米は、
北斗産ふっくりんこ
使用してます！



- 函館産昆布使用の
だし茶漬け
528yen (税込580yen)

- 知床鶏のとり飯
773yen (税込850yen)



- おにぎり各種
鮭、梅、たらこ、おかか
364yen (税込400yen)



- ご飯セット
(ご飯・みそ汁・漬物)
437yen (税込480yen)

飲んだ後のめにやさしい一杯。

麺物

- 知床鶏の旨味だし！
あったかそうめん
500yen (税込550yen)

- 鰹香る、
関東風だしうどん
528yen (税込580yen)

デザート



北海道産クリームチーズ使用
お店で丁寧に焼き上げてます！

- まる特製
窯焼きチーズケーキ
500yen (税込550yen)



きなこ、黒蜜かけ

- バニラアイス
346yen (税込380yen)

御予約承ります

創作酒場 まる

1001・1002・1003・1004

ビール



北海道に感謝の気持ちを込めてつくったビール

- ・ サッポロクラシック
グラス 550円
- ・ 中ジョッキ 680円



瓶ビール
吟味された原料と製法がつむぐ、うまみあふれる、ふくよかなコク。

- ・ エビスビール 小瓶 650円
- ・ ノンアルコール

よりビールに近い味とコクに！

- ・ サッポロプレミアム
アルコールフリー 650円

ウイスキー

- ・ 角ハイボール 480円
- ・ メガ！角ハイボール 850円

サワー



- ・ おすすめ！生搾り
レモンサワー 700円
- ・ おすすめ！生搾り
グレープフルーツサワー 750円

- ・ レモンサワー
- ・ ライムサワー
- ・ グレープフルーツサワー
- ・ ゆずサワー
- ・ 梅サワー
- ・ 巨峰サワー
- ・ カルピスサワー
- ・ ウーロンハイ
- ・ 緑茶ハイ 各500円

函館限定

- ・ 函館塩レモンサワー 600円

果実酒

- ・ 国土無双 梅酒 700円

グラスワイン



- ・ ハートリーフ
カベルネ・シラズ (赤) 各450円
- ・ ハートリーフ シャルドネ (白) 各450円

地酒



- ・ 五稜乃蔵 五稜 純米吟醸 1,000円
- ・ 函館奉行 純米吟醸 900円
- ・ 陣屋桜 特別純米酒 900円
- ・ 二世古 本醸造 850円
名水京極 辛口
- ・ 郷宝 特別純米 ぎたしずく 1,200円
- ・ 大雪の蔵 純米酒 750円

焼酎



- ・ 喜多里 麦 各700円
- ・ 喜多里 じゃがいも
- ・ 喜多里 昆布 各700円

カクテル

- ・ ジントニック
- ・ モスコミュール
- ・ スクリュードライバー
- ・ カシスソーダ
- ・ カシスオレジンジ
- ・ カシスウーロン
- ・ ファジーネーブル
- ・ ピーチウーロン
- ・ カルーアミルク 各600円



ソフトドリンク

- ・ ウーロン茶
- ・ コーラ
- ・ コアップガラナ
- ・ カルピスソーダ
- ・ オレジンジュース
- ・ グレープフルーツジュース
- ・ カルピス 各400円



創作酒場 まる
焼物 当店看板メニュー

おぐに和牛

ローストビーフ

1人前 1,780yen(税込)

ハーフサイズ 890yen(税込)

ローストラム

1人前 1,580yen(税込)

ハーフサイズ 790yen(税込)

ローストビーフ&ローストラム
食べ比べハーフサイズセット

1,680yen(税込)

テイクアウトメニュー

揚げ物

知床鶏の唐揚げ

1人前 850yen(税込)

まるのフライドポテト

1人前 850yen(税込)

・お肉がっつり牛肉コロック

1個 480yen(税込)

・カニクリームコロック

2個 420yen(税込)

・甘海老の唐揚げ

580yen(税込)

・旬菜天ぷら盛り合わせ

480yen(税込)

御予約承ります！

一品物

・昆布香る枝豆さん

380yen(税込)

・だし巻き卵

520yen(税込)



気まぐれ

シーザーサラダ

1人前 880yen(税込)

ハーフサイズ 580yen(税込)

ご飯物

・知床鶏の鶏めし

580yen(税込)

・おにぎり各種

鮭 たらこ 梅 おかか

400yen(税込)