

ようこそ、まるだい亭へ。

伝統の郷土料理と 新しい和食の融合

厳選食材を

北海道内各地から
お届けいたします。

まるだい亭の

伝統料理と

匠の技で舌鼓

北海道の旬の食材、

産地や鮮度を吟味した

活きた魚貝や野菜で創り上げる

料理人の意気込みを感じる

海鮮処です。

こだわりの銘酒と共に

心ゆくまでお楽しみください。

当店コース以外のお客様に
お通し(590円)を提供しております。



まずは、一品

こだわりの珍味

珍味は全て佐藤水産の自信作。

受け継がれた伝統の味は、まさに酒の肴。

おすすめ 佐藤水産直営 まるだ亭の
鮭ルイベ漬

鮭とイクラのおいしさを「ギュッと」詰め込んだ
佐藤水産のベストセラー。

六四〇円

おすすめ 佐藤水産直営 まるだ亭の
ひとくち手まり筋子

広がるコクと旨味。
どれも粒よりなおいしい海の宝石。

六二〇円

佐藤水産直営 まるだ亭の
いくら醤油漬

プチプチとはじける食感とシンプルで深い味わい。

六二〇円

佐藤水産直営 まるだ亭の
いかの塩辛

じっくり熟成させているから塩角のない
滑らかな口当たり。

五五〇円



佐藤水産直営 まるだ亭の
紅鮭石狩味

糀と共にじっくり漬けた創業の味。

五九〇円

おすすめ
えび塩辛

佐藤水産直営 まるだ亭の
甘えびの旨味がまったりと口の中で広がる。

五五〇円



通は必ず頼む

酢の物

食間のお共にさわやかな酸味の効いたお料理、
食前に胃を活発にしてくれる働きも…。

北海道産 **もずく酢**

道産のもずくを、
ダシで割ったお酢と一緒にご用意します。

五九〇円

紋別産 **ずわい蟹酢**

釜ゆでした本ずわい蟹の
ジューシーなほぐし身の酢の物。

一、二八〇円

おすすめ 帆立と活北寄の
酢みそがけ

道産の貝と自家製酢みそを和えてご用意します。

一、四八〇円



太陽の光をたっぷり浴びた

サラダ

グリーン野菜や海藻等を使用したサラダ。
オリジナルドレッシングと共にお楽しみ下さい。

野菜サラダ

旬の獲れたて野菜を
自社ドレッシング2種と一緒に。

六八〇円

スモークサーモンサラダ

スモークサーモンを贅沢に使用した
人気のサラダです。

八三〇円

おすすめ
**キャベツとずわい蟹の
温サラダ**

ドレッシングは、ポン酢とマヨネーズの
2種類からお選びください。

九三〇円



※表示の金額は税込金額です。

食材を五感で味わう

海鮮炙り焼き

備長炭を使用した直火焼の加熱技法で食材の持つ旨味や香りを最高の状態まで引き出し仕上げます。

※表示の金額は税込金額です。

おすすめ

キングサーモン西京焼き

天然のキングサーモンをオリジナルの西京味噌で漬け込みました。

一、六五〇円

おすすめ

キングサーモンさざ浪焼き

天然のキングサーモンを秘伝の糀でじっくりと漬け込みました。

一、七二〇円

おすすめ

開きほつけ焼き

羅臼産のほっけの一夜干しです。

一、五七〇円

生ほっけの塩焼き

生ほっけならではの身のふくら感をお楽しみ下さい。

九五〇円

銀だらの西京焼き

オリジナルの西京味噌で漬込みました。

一、七八〇円

佐藤水産直営 まるだ亭の

銀だらのさざ浪焼き

秘伝の糀でじっくり漬込みました。

一、八五〇円



北海道産 むぎわうぶた 麦王豚と蛸の鮭醤油炙り焼き(豚肉三つ・蛸四つ)

網走産の麦王豚使用。くさみが少なく、ほんのりとした甘味が特徴の麦王豚と北海道産蛸を炙り焼きにし、鮭醤油で更に旨味と香りを演出。

一、〇〇〇円

きんき姿塩焼き

脂のりが最高。したたった脂が炭に落ち香ばしい煙で囲み込んで焼き上げました。

五、九四〇円

きんき半身塩焼き

一尾では多い方におすすめ。

三、一〇〇円

真カレイ姿塩焼き

道産の肉厚のカレイです。

一、二八〇円

ぼたん海老塩焼き(一本)

殻がバリバリと香ばしく、自然塩が身の甘さを引き出します。

六二〇円

佐藤水産直営 まるだ亭の

子持ししやも(三本)

鶴川ブランドのししやもです。

一、三〇〇円

佐藤水産直営 まるだ亭の

こまい(二本)

ゴタツペー↓コマイ↓オオマイと名前を変える北海道近海の出世魚、酒の肴の定番。

二〇〇円

まずは、一品

御刺身

道産食材の旨さを
そのままに。

本鮪の赤身（六カン）

味が一番良くわかる厚切でどうぞ。

本鮪の背とろ（六カン）

旨味を楽しめる厚切です。

おすすめ

紅鮭（六カン）

北洋産で脂が乗っていて、口当りも最高です。



1,710円

1,400円

780円

※表示の金額は税込金額です。

ひらめ

北海道の代表格の白身です。

1,710円

朝いか

歯ごたえのある甘味。

1,110円

ぼたん海老（二本）

こりこり食感と抜群の甘味。

610円

活帆立（一個）

弾力のある噛み心地。

710円



1,580円

1,350円

2,600円

おすすめ

活つぶ（一個）

貝好きにはたまらない、冷水域に棲む
巻貝独特の味わい。

活北寄（一個）

北に寄る貝と書いて「ほっきがい」。
北海道を代表する二枚貝です。

活あわび（一個）

エソアワビは小型のアワビですが
旨味は黒アワビに匹敵します。

北海道の恵み

造り盛り

旬の魚介を一皿に盛り込みました。
赤身、白身、貝類をバランス良く盛り付ます。

おすすめ 風盛り (二名さま・五種盛)

三、六八〇円

月盛り (三名さま・五種盛)

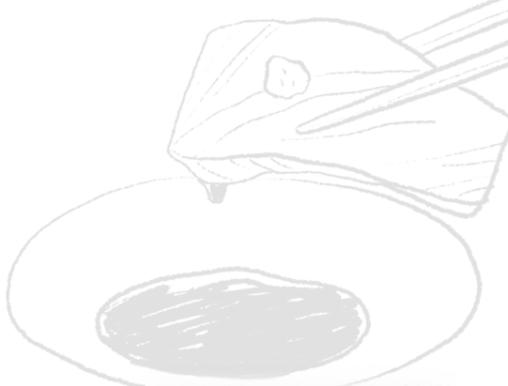
五、四九〇円

花盛り (四名さま・五種盛)

七、三二〇円

寿盛り (五名さま・五種盛)

九、一五〇円



※表示の金額は税込金額です。



写真は花盛りのイメージです
食材は季節によって
変わることがあります。



一名様盛り

お好みの食材をお選びください。
盛り合わせにいたします。
食材は季節によって変わる事があります。

本鮪
紅鮭
牡丹海老
ひらめ
いか
ほたて
北寄

二点盛り

一、四〇〇円

三点盛り

一、九二〇円

四点盛り

二、五〇〇円



写真は三点盛りの
イメージです。

職人の味

煮物

まるだい亭の煮付は
佐藤水産の鮭醤油を隠し味に
やわらかい味に仕上げています。



※表示の金額は税込金額です。

おすすめ

横綱あさりの酒蒸し（数量限定）

厚岸産のブランド特大あさり。五年もので濃厚な香りが特徴。

一、三〇〇円

生ほっけ半身煮付け

道産の大ほっけを使用しています。

九五〇円

真カレイ煮付け

道産の肉厚のカレイを使用しています。

一、二八〇円

きんき姿煮付け

甘辛い味付で特に皮の部分がおすすめです。

五、九四〇円

きんき半身煮付け

姿煮では量の多い方におすすめです。

三、一〇〇円

海鮮茶碗蒸し

（海老・帆立・白身魚・ずわい蟹・うに）

北海道の代表的な海鮮をふんだんに使用しています。

一、二八〇円



揚物

高温調理の料理で
素材の香りとサクサクの食感をお楽しみください。

真カレイの姿から揚げ（北海道）

身はふっくら。サクサクの揚げた骨もボン酢でどうぞ。

一、二八〇円

きんきの姿から揚げ（北海道）

香ばしく揚げたきんきをボン酢でどうぞ。

五、九四〇円

きんきの半身から揚げ（北海道）

一尾では多い方におすすめです。

三、一〇〇円

大海老天ぷら（二本）

食べごたえのある大海老です。

一、三五〇円

野菜天ぷら盛り合わせ

旬野菜を盛合せました。

八四〇円

海鮮天ぷら盛り合わせ

（いか・帆立・白身魚・鮭・ずわい蟹）

北海道の代表的な海鮮を使っています。

一、七八〇円



本日のメニューにどうぞ

御食事

当店のお米は旭川市永山町の今野さんに
真心込めて作って頂いた
特別栽培米「ゆめぴりか」を使用しております。

※表示の金額は税込金額です。

おにぎり (十二百円でお椀・香物のセット)

・鮭 北海道産の鮭を使用。

三〇〇円

・すじこ 佐藤水産自慢のすじこ使用。

四六〇円

素材の違い、一味黙然

こだわりの にぎり盛合せ

厳選された北海道の素材を
銀シャリとともに
お楽しみください。

五カン

一、二〇〇円



お茶漬

紅鮭茶漬

紅鮭を使用。

九〇〇円

ずわい蟹茶漬

オホーツク海産のずわい蟹を使用。

九七〇円

ミックス茶漬

紅鮭・ずわい蟹の2種類の具を使います。

九五〇円

雑炊

紅鮭雑炊

紅鮭を使用。

九〇〇円

ずわい蟹雑炊

オホーツク海産のずわい蟹を使用。

九七〇円

ミックス雑炊

紅鮭・ずわい蟹の2種類の具を使います。

九五〇円

麺類

茶そば

七〇〇円

稲庭うどん 七八〇円



御食事

土鍋セット(二人前より)

(お椀・香物のセット) 一人前 **九二〇円**

※炊き上がりまで30分ほどお時間がかかります。

白飯セット

(お椀・香物のセット)

四一〇円



※表示の金額は税込金額です。



佐藤水産直営 まるだ亭の

鮭のルイベ漬井

一、八〇〇円

鮭のルイベ漬小井

一、二〇〇円

いくら井

二、二六〇円

いくら小井

一、四八〇円

いくらの旨味を最大限に引き出しました。

ずわい蟹井 (酢めし)

一、四五〇円

ずわい蟹小井

一、二〇〇円

オホーツク産本ずわい蟹使用。



本鮪井(酢めし)

二、二八〇円

本鮪小井(酢めし)

一、三〇〇円

本鮪の赤身を使用。

海鮮天井

二、二九〇円

海鮮天小井

一、二〇〇円

天ぷらと、特製だれのハーモニーをお楽しみください。

海鮮生ちらし井(酢めし)

三、七〇〇円

海鮮生ちらし小井(酢めし)

二、〇〇〇円



甘味

旬の魚介をお楽しみください。

季節のあいす

四六〇円

バニラあいす

三九〇円

わらびもちアイス付き

六〇〇円

(抹茶・きなこ)

