



北海道 炉端 めんめ

HOKKAIDO ROBATA MEMME

めんめランチ

毎日 11:00~16:00

めんめ自慢のランチ
お肉やお魚を堪能できる
絶品料理を定食で
北海道名物の
焼魚をふつくらご飯と
北海道産ゆめびりか使用

セットドリンク

- ・ コーヒー (アイス/ホット)
- ・ オレンジジュース
- ・ グレープフルーツジュース
- ・ ウーロン茶

- ・ 緑茶
- ・ ホワイトウォーター
- ・ ホワイトソーダ

一杯 200円(税込220円)

ランチ限定
お得な
ドリンクセット
です！

※2杯目以降、または定食をご注文されないお客様は上記ドリンクをハッピーアワー価格にて提供いたします。

海鮮茶漬けでぐる！

ごはんおかわり無料

あら汁
つき！

海鮮10種・たまご
海の恵み11種海鮮丼
〈あら汁/漬物/お茶漬け〉

1,790円(税込1,969円)



多くの種類の海鮮を一度に味わえる
贅沢な海鮮丼ぶり。
お値段以上の満足感を得られる一杯
で、大好評の人気商品！

※ネタの内容は日によって変更になる場合がございます。

海鮮茶漬けで♪

ごはんおかわり無料

あら汁
つき!



ウニ・カニ・いくら三重奏丼

〈あら汁/漬物/お茶漬け〉

3,980円(税込4,378円)

あら汁
つき!



いくら丼

〈あら汁/漬物/お茶漬け〉

2,580円(税込2,838円)



人気の海鮮を厳選! どこから食べても美味しさが広がる、夢のような三重奏丼です。



プチプチと弾ける食感と濃厚な旨味が人気のいくらをふんだんに使用した北海道名物いくら丼。

海鮮茶漬けでぐる!

ごはんおかわり無料

あら汁
つき!

漬け本まぐろ丼

〈あら汁/漬物/お茶漬け〉

2,680円(税込2,948円)

あら汁
つき!

サーモンいくら丼

〈あら汁/漬物/お茶漬け〉

1,690円(税込1,859円)

あら汁
つき!

ネギトロ丼

〈あら汁/漬物/お茶漬け〉

990円(税込1,089円)



贅沢な本まぐろ赤身を使用した海鮮どんぶり!
具がたっぷりで嬉しい食べ応え!



脂ののったサーモンの甘味といくらの旨味が口
いっぱいに広がります。



まぐろのトロたたきの濃厚な旨味に新鮮な卵
黄がより美味しさを引き立てます。

海鮮茶漬けでぐる！

ごはんおかわり無料

あら汁
つき！

海鮮7種・たまご
おすすめ海鮮丼

〈あら汁/漬物/お茶漬け〉

1,590円(税込1,749円)



いろんな海鮮を味わいたいときにぴったり！
それぞれの旨味が際立つ一杯！

※ネタの内容は日によって変更になる場合がございます。

あら汁
つき！

あら汁
つき！

サーモン・鮭ハラス・いくら・すじこ
スペシャルサーモン丼

〈あら汁/漬物/お茶漬け〉

2,090円(税込2,299円)



サーモン、いくら、鮭ハラス、すじこがのった
鮭好きにぴったりの一品！どこを食べても旨味
がたっぷりです！

あら汁
つき！

本まぐろサーモン丼

〈あら汁/漬物/お茶漬け〉

1,980円(税込2,178円)



大人気の海鮮！本まぐろとサーモンを一つに
した贅沢な海鮮丼！肉厚なネタがぎっしり！

炉端でじっくり焼き上げた魚を定食に

ランチ



あら汁
つき!

3種ごちそう炙り定食

〈ニシン一夜干し・鮭ハラス焼き・真ほっけ一夜干し/あら汁/小鉢3品/漬物/お茶漬け〉

1,450円(税込1,595円)

3種類の魚を味わえる満足度の高い定食。

上品な美味しさが広がる小鉢料理、旨味たっぷりのお出汁が香る
あら汁、数種類のメニューを一度に味わえる贅沢なランチをご堪能下さい。



あら汁
つき!

北海道産 真ほっけ一夜干し定食

〈あら汁/小鉢3品/漬物/お茶漬け〉

1,890円(税込2,079円)

〈ハーフサイズ〉 1,350円(税込1,485円)

脂のりたっぷりで肉厚な身にはホッケの旨味がしっかりのってうまい!
ハーフも選べるのでお好きなサイズでどうぞ!



北海道産 ニシン一夜干し定食

〈あら汁/小鉢3品/漬物/お茶漬け〉

1,290円(税込1,419円)

一口食べるごとに広がる凝縮されたニシンの旨味が広がる逸品！
炉端焼きだからこそ出せる味わいを定食で堪能してください！



鮭ハラス焼き定食

〈あら汁/小鉢3品/漬物/お茶漬け〉

1,450円(税込1,595円)

しっとりと上質な脂が乗った鮭ハラス。
肉厚な身と程よい塩っけがご飯とよく7合います。

ごはんおかわり無料

ランチ

北海道名物の食材・料理を味わう



牛ホルモンジンギスカン定食 1,390円(税込1,529円)

〈味噌汁/小鉢/漬物〉

お肉の旨味を引き立てる味付けが食欲をそそります。牛ホルモンと北海道ジンギスカンをお皿から豪快にお召し上がりください。

厳選した寿司ネタを北海道そばと共に



寿司10貫 十勝新得そば 1,780円(税込1,958円)

〈寿司10貫/そば(温または冷)〉

美味しいものを一度にたくさん味わえる



寿司6貫 十勝新得そば 1,490円(税込1,639円)

〈寿司6貫/天婦羅/そば(温または冷)〉

北海道十勝名物、甘いタレでじっくりと焼き上げた豚丼



ごはんおかわり無料

帯広豚丼 十勝新得そば

〈そば(温または冷)/漬物〉

1,290円(税込1,419円)

北海道産中札内鶏を使用した名物ザンギ



ごはんおかわり無料

北海道ザンギ定食

〈味噌汁/サラダ/漬物〉

950円(税込1045円)

名物料理



微かな
甘さを感じる、
癖のない上品な
味わい

脂がのっためんめを炉端でこんがり焼いた
魚の旨味をそのまま味わえる一品。
食材本来の美味しさをお楽しみいただけます。

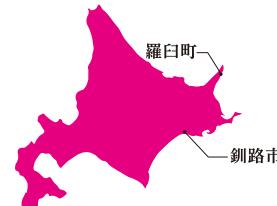
めんめ 焼
〈吸い物付き〉
8,900円(税込9,790円)

雑炊付き

北海道が育む、深海のおいしい食材。

脂乗りが非常に良く、とても美味しい高級魚

きんき



北海道で水揚げ量が多い有数のきんきの産地が
羅臼。オホーツク海側と太平洋側に分布してい
ます。水深150~1200mの大陸棚斜面に生息し
ています。旬は冬とされています。

北海道ではきんきの名で親しまれている大きな目と口をもつ真っ赤な魚は、正式な名称を
きちじと言います。釧路市などの道東地域では【めんめ】と呼ばれています。旬の時期に
は脂の乗りが非常に良く、とても美味しい高級魚とされています。11月から5月にかけて
収穫されますが、脂がたっぷり乗った冬が、最もおいしい“めんめの旬”です。

皮目はパリッと、身はふくらもっちりした食感が楽しめる唐揚げ。

めんめの旨味と衣の相性は抜群です。



めんめ 唐揚げ 3,500円(税込3,850円)

滑らかでミルクを食べているかのようなモツツアレラチーズ

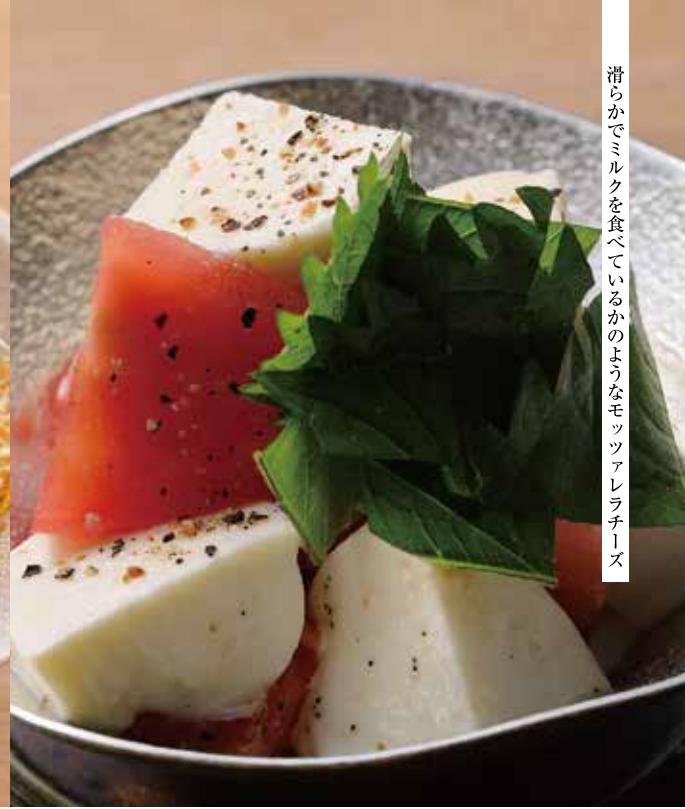
サラダ



粘りけのあるがごめ昆布とシャキッと春菊のサラダ



食材が持つ甘味と旨味が味わえる斬新サラダ



函館がごめ昆布と春菊のサラダ

650円(税込715円)



主に函館東海岸に生育している大変珍しい昆布の一種です。表面が凸凹で「かごの目」のようなところから「がごめ昆布」と呼ばれるようになりました。

インカの目覚めの和節サラダ

690円(税込759円)



甘みを最大限に蓄えたインカの目覚めはスイーツのような味わいが特徴。でんぶん価が高いためホクホクで粘りのある食感を楽しめる北海道食材。

白糠酪恵舎 モツツアレラチーズのカプレーゼ

750円(税込825円)



北海道白糠町の雄大な自然の中で牛が草を食み、酪農家が乳を搾り、その生乳で優しさと強さを持ち合わせたチーズ作りをします。

炉端焼き



北海道産ニシン かまくら焼き

1,
080円
(税込
1,
188円)



主な産地 小樽 オホーツク海沖

醤油ベースでシンプルな味付けがニシンの旨みをよく引き出す鎌倉漬け。北海道産の脂がしっかりと乗った至極のニシンを使った一品料理。

北海道 羅臼町

— 脂が乗った肉厚な海魚 —

1,
680円
(税込
1,
848円)

羅臼産 真ほつけ開き



北の海で育ったホッケは、水温が低い為、自分の内臓を守るためにお腹に脂を蓄えます。その為、身が引き締まり脂ののった極上のホッケが堪能できます。じゅわっと脂が溢れ出す焼き立ての真ほつけをご堪能下さい。

ご飯の
おかずやお酒の
おつまみにも
おすすめ。





北海道 増毛

— 冷たい海が育てた厳選食材 —

890円
(税込 979円)

増毛産子持ちボタン海老



北海道の海が誇る、あふれる透明感、甘味と旨みが凝縮された鮮度抜群のボタン海老。たっぷりと卵をつけたボタン海老を厳選。プチッと弾ける食感とぶりっとした肉厚の身を同時に味わう贅沢な食材を炭焼きでじっくり焼き上げます。

北海道白老

— 北海道三大和牛のひとつ —

200g	100g
6,700円	3,700円
(税込 7,370円)	(税込 4,070円)



北海道白老町の温暖な気候、豊かな自然、恵まれた水など北の大地の恩恵を受けて育った黒毛和牛。白老牛の深いコクとまろやかな味わいは絶品です。



磯の風味と味わいを濃厚なチーズで優しく包んだ一品

炉端焼き



ぶりつと濃厚で肉厚な牡蠣は北海道産ならではの旨味
牛が草を食み、酪農家が乳を搾り、その生乳で
優しさと強さを持ち合わせたチーズ作りを
します。



旬の北海道の各産地で水揚げされた新鮮な牡蠣を炭火で



濃厚でコクのあるウニと一緒に焼き上げた豪快な焼き牡蠣



クリーミーでカニの旨味がしっかりと残る特製ソース

嗜みしめる
ほどに旨味と
甘みが広がる

北海道 羅臼町

主な産地は羅臼ですが仕入れ状況により
変更する場合がございます

羅臼産 イカ

1,280円

（税込1,408円）

ハーフサイズ



世界自然遺産知床エリアの羅臼産イカは極寒の地で育つため身が引き締まっています。また自然豊かな羅臼の海はエサが豊富なため、身が厚く、甘みも濃厚。素材の味をいかした炉端焼きでは、口の中に甘味が広がり、ほどよい塩加減でお酒のおともに欠かせません。

北海道 — ミネラル豊富な海の食材

北海道産 北寄

990円
(税込1,089円)



北海道の海は透明度が低く、栄養分の素となるプランクトンがたくさんいる場所。鉄分やミネラルが豊富な海底で5年ほどかけて育つことで、身に厚みのある良質で濃厚なホッキ貝になるのです。

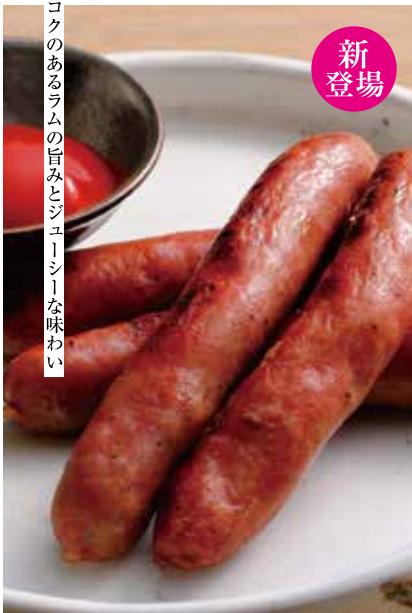


炉端焼き

コクのあるラムの旨みとジューシーな味わい

新登場

喰むほどに旨味が溢れ出す酒のアテにぴったりのつまみ



ラムソーセージ

950円(税込1,045円)



北海道を代表する食材「ラム肉」を贅沢に使ったソーセージ。一口でラムの旨みがじゅわっと広がります。

エイヒレ

680円(税込748円)



平たい体が特徴的で、乾燥させたエイヒレはお酒のおつまみとして親しまれてきました。あふれる旨みを感じながら飲むお酒は格別。

北海道産 帆立

890円(税込979円)



北海道で水揚げされるホタテは、甘さを感じる濃厚な味わいと弾力のある歯ごたえが評判。肉厚でコリコリした食感が楽しめる帆立。

ひげにんにく

760円(税込836円)



特殊な栽培方法によって生産された、にんにくに芽と根が生えたもので根っこがひげに似ていることから「ひげにんにく」と呼ばれています。

北あかりのじゃがいも バター

690円(税込759円)



北海道の寒い冬を越えて育った北あかりは強い旨味とホクホクの食感が特徴的。シンプルにバターと塩辛をアクセントに。

濃厚なモツツアレラの旨みを特製つくねと共に



十勝産モツツアレラチーズ つくね

一本 300円(税込330円)



ふんわりしたミルク味とモチモチの食感が特徴のモツツアレラチーズ。北海道の生乳を使った濃厚な味を堪能できます。



十勝産カチョカバロ ベーコン巻き

一本 250円(税込275円)



塩分が少なく、ミルクの味わいを楽しめるのが特徴です。表面をこんがり炙ったベーコンと相性抜群のチーズ。



アスパラベーコン巻き

一本 290円(税込319円)



甘くてみずみずしく、食感の良さが魅力のアスパラ。爽やかな風味で根本まで美味しく食べることができ、寒暖差が旨みを生みます。



北海道産 本ししゃも -オス・メス 各1尾-

850円(税込935円)



子持ちのメスは卵の甘さと、ふわっとろける旨味が特徴的。オスは身に栄養がしっかり行き渡ることで旨味が増します。



鮭ハラス焼き

980円(税込1,078円)



鮭を手作業で切り身にし、味が染み込むまでじっくりと漬込みました。皮面を火で炙り香ばしさを出したこだわりの一品。

一品料理



北海道名物

ラム肉をたたき仕立てにて

1,
580円
(税込
1,738円)

ラムのたたき
藁焼き



北海道の代表的なお肉といえばラム肉です。厚みがあるのに柔らかく、赤身の弾力と脂の甘さのバランスがよく食べ応えもしっかりとあります。ラム肉本来の旨味が味わえます。

北海道十勝

— 北海道生まれで十勝育ち

1,
980円
(税込
2,178円)

十勝和牛と旬野菜の
実山椒



十勝和牛は「北海道生まれ、十勝育ち」の黒毛和牛で、日照時間が長い十勝の美味しい牧草や麦わらを中心に質の良い飼料などをたっぷりと食べています。卓越した肥育技術と細やかな管理で美味しい和牛となりました。

藁焼きによって
余計な脂を
落とし、旨みを
ぎゅっと凝縮



小さい粒に濃厚な旨みと甘味がぎっしり

新登場

北海道の海の幸が一皿で堪能できる贅沢な逸品

毛ガニ・うに・いくらの三重奏
-ゼリーかけ-

1,980円(税込2,178円)

新登場

肉質が柔らかく甘味のある三元豚を使用

北海道産 三元豚餃子

750円(税込825円)

濃厚な毛ガニをクリーミーなソースで包みました

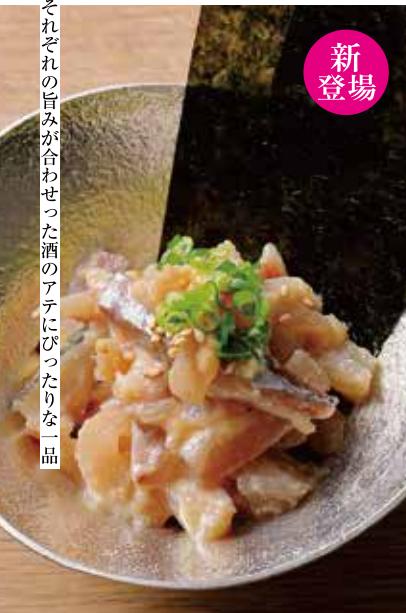
十勝とうきびバター醤油

480円(税込528円)

「枝幸産 毛ガニ」とゆばのグラタン 1,980円(税込2,178円)

ア テ

それぞれの旨みが合わせた酒のアテにぴったりな一品



特製なめろう

680円(税込748円)



なめろうは、もともと船の上で作られたといわれる漁師料理。新鮮な魚をおろして、味噌や香味野菜と一緒に粘りが出るまでたたき合わせて作ります。

中札内枝豆

550円(税込605円)



ダイズを熟成させる前の青いうちに収穫した、極早生の品種の大豆を枝豆と読んでいます。栄養価も高く酒のつまみに最適な食材です。

十勝「川西長いも」 南蛮醤油

600円(税込660円)



「十勝川西長いも」は十勝の肥沃な大地で育ち昼夜の寒暖差がきめ細かく真っ白な肉質と粘りとほのかな甘味のある長いもを実現。

枝幸産 青つぶ山わさび

580円(税込638円)



種類豊富な魚介に恵まれた海の町、枝幸の名物「青つぶ」は地元でも重宝されている、酒のアテにもぴったりな食材！

北海道産 帆立の塩辛

480円(税込528円)



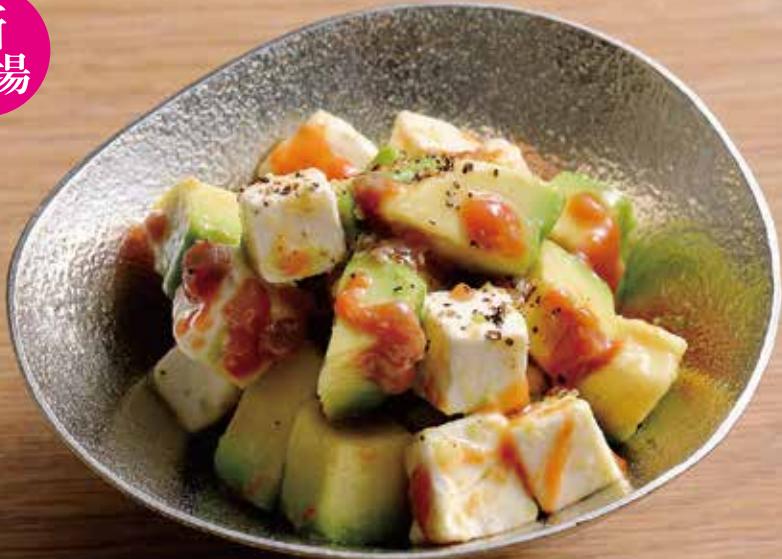
鮮度抜群のはたけを食べやすくカットし甘めに味付けした、北海道名物帆立の塩辛。コリコリの食感がたまりらず、ご飯やお酒がすすむ味わい。

ほどけるような口どけのいちじくバター

新登場



新登場



アボカドとチーズの酒盃和え

600円(税込660円)

酒がすすむ酒盃をアボカドとクリームチーズで

しつとりとした上質の脂と食感を味わえる食材

新登場



新登場



焼き塩辛

580円(税込638円)

表面を焼き上げた塩辛は酒のアテにぴったり

ほどけるような口どけのいちじくバター

クジラベーコン

650円(税込715円)

野菜と海鮮の旨みを味わえる盛り合わせ

揚げ



北海道 中札内鶏のザンギ

690円(税込759円)

しっかりと味を染み込ませた北海道名物ザンギ

新登場

天ぷら盛り合わせ

750円(税込825円)

新登場



とうきび天ぷら

550円(税込605円)

北海道産の甘味のあるとうきびを天ぷらで

インカの目覚めポテトフライ

550円(税込605円)

甘味とホクホクの食感が特徴の北海道食材



新
登場



舞茸天ぷら

400円(税込440円)



海老天ぷら

680円(税込748円)



茄子天ぷら

400円(税込440円)



タコ唐揚げ

650円(税込715円)



十勝「川西 長芋」
スパイシー揚げ

600円(税込660円)

十勝「白銀」
ゆり根のかき揚げ 800円(税込880円)

ご飯・お椀



北海道名物

— 色とりどりの握り寿司 —

1,980円
(税込2,178円)

寿司盛り合わせ



新鮮・品質にこだわった北海道の握り寿司。厳選されたネタ10貫を一皿に。ほんのりの酢が香るシャリに北海道名物のいくらや蟹をはじめとした旨みネタを贅沢に。



北海道

— 生クリームの濃厚で優しいコク —

920円
(税込1,012円)

カニクリーム雑炊



カニの旨味がたっぷり詰まったクリーム雑炊。身はもちろん、カニみそまで丸ごと使用した贅沢な逸品。ホワイトクリームでじっくり煮込んだ濃厚なカニ料理をご堪能下さい。





花咲ガニの鉄砲汁 600円(税込660円)



ご飯セット 500円(税込550円)



焼きおにぎり 340円(税込374円)



鮭ハラスおにぎり 390円(税込429円)



いくらおにぎり 450円(税込495円)

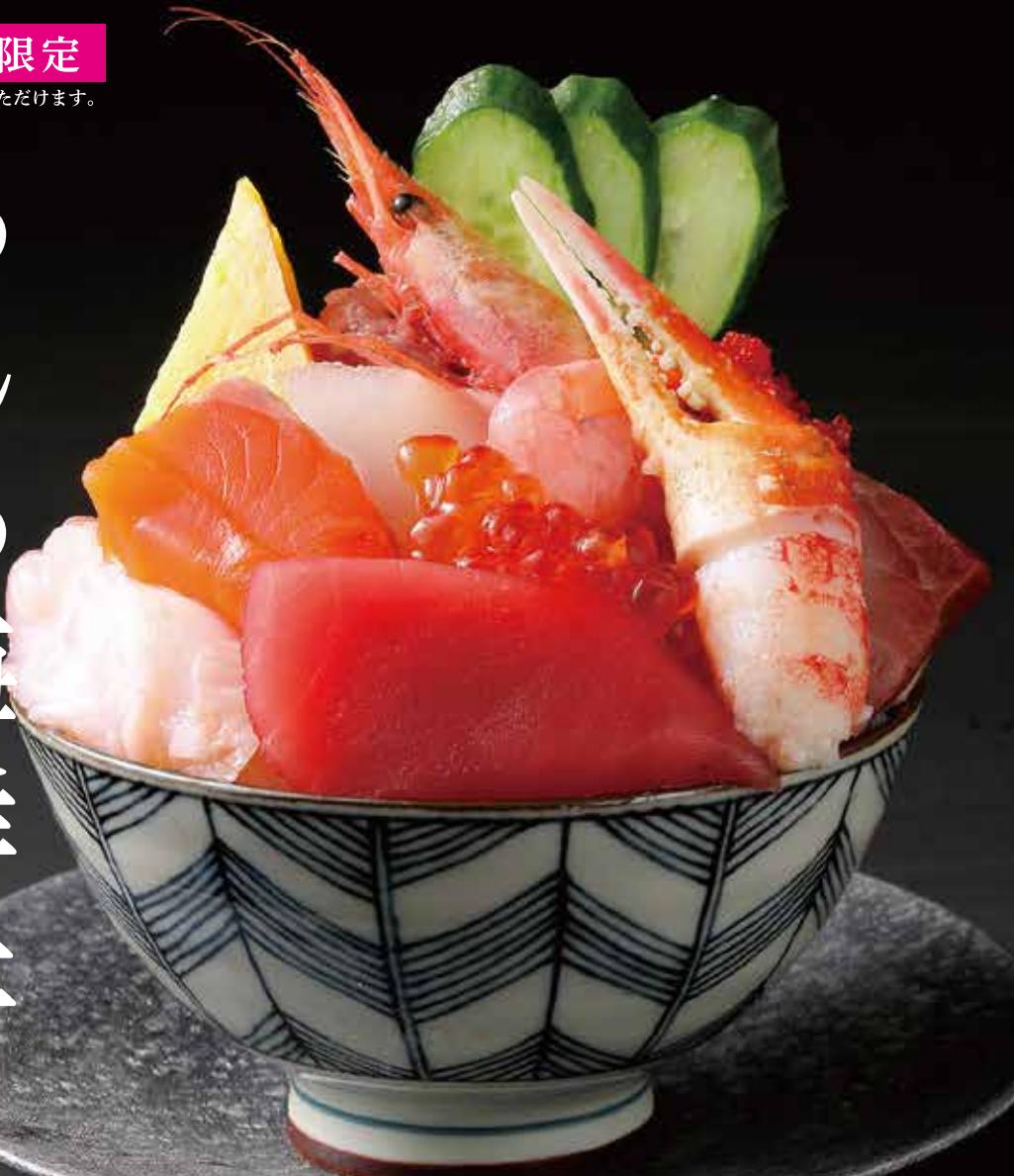


明太子おにぎり 390円(税込429円)

ディナー限定

16時以降ご注文いただけます。

めんめ海鮮丼



海の恵み11種海鮮丼 1,790円(税込1,969円)

※ネタの内容は日によって変更になる場合がございます。

ランチ人気メニューで
海鮮丼が夜も登場!
新鮮な海鮮を豪快に
丼にした北海道名物の
海鮮丼は絶品の味。
最後は海鮮茶漬けで
める新しい感覚。



海鮮
茶漬け
でめる

脂の乗ったサーモンといくらの旨味が広がる



サーモンいくら丼

1,690円(税込1,859円)



チップチップ弾ける食感と濃厚ないくらの旨味



いくら丼

2,580円(税込2,838円)

どこから食べても美味しい広がる三重奏丼



ウニ・カニ・いくら三重奏丼 3,980円(税込4,378円)



漬け本まぐろ丼

2,680円(税込2,948円)

※ネタの内容は日によって変更になる場合がございます。

海鮮丼 ディナー限定

16時以降ご注文いただけます。

海鮮
茶漬け
でぐる

スペシャルサーモン丼

2,090円(税込2,299円)



海鮮
茶漬け
でぐる

本まぐろサーモン丼

1,980円(税込2,178円)

いくら、すじこ、焼きハラス、サーモンを同時に

海鮮
茶漬け
でぐる

ネギトロ丼

990円(税込1,089円)



おすすめ海鮮丼

1,590円(税込1,749円)

人気の海鮮丼を贅沢に組み合わせたどんぶり



まぐろトロたたきの濃厚な旨味を堪能

甘味



北海道カタラーナ

600円(税込660円)



北海道産きなこの白玉もち

500円(税込550円)



北海道ハスカップアイス

400円(税込440円)



北海道バニラアイス

400円(税込440円)