KAMADO
MARUYAMA

Charcoal grill hamburger steak

Hokkaido beef 100%

私たち「竈 円山」のかまど炭火焼きハンバーグは
北海道十勝産の**短角牛**のみを使用した
レアでも食べられるハンバーグ。
牧場より直送のフレッシュな肉だからこそ可能になった
つなぎを使用しないハンバーグは
ジューシーな肉の旨味をしっかりと残しつつ、さっぱりと軽い食感。
牛肉本来の味を存分に堪能できるハンバーグです。

出来るだけ旨味を閉じこめるため、フットボール型にした肉を800℃以上になる竈でじっくりと炭火で焼き上げた後、お客様のテーブルにお持ちしてからカットし、仕上げの焼きを入れます。その後ソースをかける際に熱い鉄板でソースがはねますので、ナプキンを手前に高く持ち上げてください。

❖ 短角牛 ❖

一般に言われる霜降り肉と異なり、低脂肪の赤身が多い牛肉なので、脂肪分の摂りすぎが気になる方におすすめです。

北海道短角牛是一种瘦肉多、脂肪少、非常健康的肉类。

Hokkaido Short-horned Beef is a healthy cut of meat that is high in lean meat and low in fat.

KAMADO
MARUYAMA



飲食の持ち込みはお断りしております。

Bringing in outside food and drinks is prohibited.

超不允许自带食品饮料。



店内での携帯電話のご利用は控えてください。

Please refrain from using your cell phone inside the store.

请勿在店内使用手机。



携帯電話、タブレッドでの動画などの視聴は、ヘッドフォンでのご利用をお願いいたします。

Please use headphones when watching videos on your cell phone or tablet.

使用手机或平板电脑观看视频时，请佩戴耳机。



熱い鉄板にてお料理をお運びいたします。事故防止のため、1テーブル2名様にてご案内させて頂いております。

We serve your meal on a hot iron griddle. To prevent accidents, we limit seating to two guests per table.

我们将把菜肴盛放在热铁板上为您呈上。为防止发生意外，每桌仅限2位客人。



アレルギー対応がご必要な方はスタッフまでお申し出ください。

If you have any allergy concerns, please let our staff know.

如有过敏需求，请告知工作人员。

ステーキ menu

オリジナルソース
素材の旨味をより引き立たせる、竈特性オリジナルソース
Kamado original briend sauce / 竈特选 原创配方

	単品 Ala carlt	セット Set
① サーロインステーキ ガーリックソース [180g] Surloin Steak with Garlic Sauce 西冷牛排蒜香牛排	¥3,300	¥4,070
② サーロインステーキ 大根おろしソース [180g] Surloin Steak with Grated Daikon Radish Japnnese Sauce 西冷牛排 萝卜泥酱汁	¥3,300	¥4,070
③ サーロインチリガーリックステーキ [180g] Surloin Steak chili Garlic Souce 萨洛因大蒜牛排	¥3,300	¥4,070



set menu
スープ , サラダ , ライス or パン】
soup, rice or bread
汤、米饭或面包



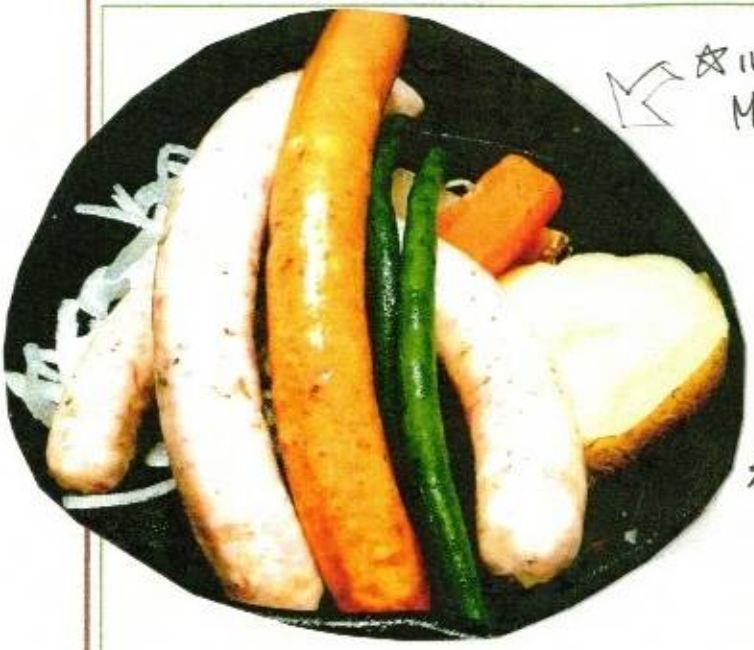


単品 Single item

❶ライス・パン	Rice or bread	¥250
❷ライス大	LargeRice	¥330
❸スープ	Onion Soupe	¥330
❹ミニサラダ	Mini Salada	¥330

ようこそ北海道へ!

KAMADO
MARUYAMA



☆ルスツ産ソーセージ盛合せ(プレーン、辛いソーセージ各2本)
Matching SauSage in Hokkaido 4pieces

ソーセージ4本里子孝付 1680円 yen

☆ You Can tapping one SauSege on a hamburg and Stoak
Each bottle 440yen
☆Not Spicy or Spicy SauSage!!

☆ハンバーグorステーキトッピング
ルスツ産ソーセージ(プレーン)
(チョリソー辛い味)
NEW
各1本440円 yen



北海道中札内産えだ豆
HOKKAIDGreenSoyBean
660yen



岩内町
倉島乳業の
680円
カマンベールチーズ

Hokkaido
camamberr 680yen
cheese♡



ルスツ産高原豚ーカルパス
(ドライソーセージ)
Hokkaide pork dry SauSage.
Home made Calpas!!
648yen.

KAMADO
MARUYAMA

ハンバーグ menu

チーズソース

素材の旨味をより引き立たせる、竈特性オリジナルチーズソース
Kamado original cheese sauce / 竈特选 奶酪酱汁

		単品 Ala carlt	セット Set
① 竈特製ブレンド チーズフォンデュソース Kamado original briend cheese fondue sauce 竈 特选混合芝士火锅酱汁	[160g]	¥2,640	¥3,410
	[190g]	¥2,970	¥3,740
② 竈特製 なまらコーンチーズソース Kamado original briendLots of corn and cheese sauce 竈 特选大量玉米奶酪酱汁	[160g]	¥2,730	¥3,500
	[190g]	¥3,060	¥3,830
③ 竈特製 スパイシーチーズソース Kamado original briendspicy cheese sauce 竈 特选辛辣奶酪酱汁	[160g]	¥2,640	¥3,410
	[190g]	¥2,970	¥3,740
④ 北海道 江別産 山わさび醤油チーズソース Hokkaido horse radish Soy Sauce Cheese Sauce 北海道江别产含辛味山芥末日式红酒奶酪酱汁	[160g]	¥2,730	¥3,500
	[190g]	¥3,060	¥3,830
⑤ ダブルチーズ デミグラスソース Double Cheese Demi-Glace Sauce 双倍芝士　红酒酱汁	[160g]	¥2,730	¥3,500
	[190g]	¥3,060	¥3,830



人気 No2

No. 2 in popularity
人气No.2

女性に人気

Popular with women
深受女性欢迎



① 竈特製ブレンド チーズフォンデュソース
Kamado original briend cheese fondue sauce
竈 特选混合芝士火锅酱汁

② 竈特製 なまらコーンチーズソース
Kamado original briendLots of corn and cheese sauce
竈 特选大量玉米奶酪酱汁

単品 Single item

- ライス/パン Rice or bread ——¥250
- ライス大 Large Rice ——¥330
- スープ Onion Soup ——¥330
- ミニサラダ Mini Salada ——¥330

ハンバーグ グラムアップ追加料金 (税込 /TAX IN)　You can add extra grams for an additional fee.
【❶(220g/￥660UP) ❷ (250g/￥990UP) ❸ (280g/￥1.320UP) ❹ (310g/￥1,650)】
お気軽にスタッフまでお声をかけてください。



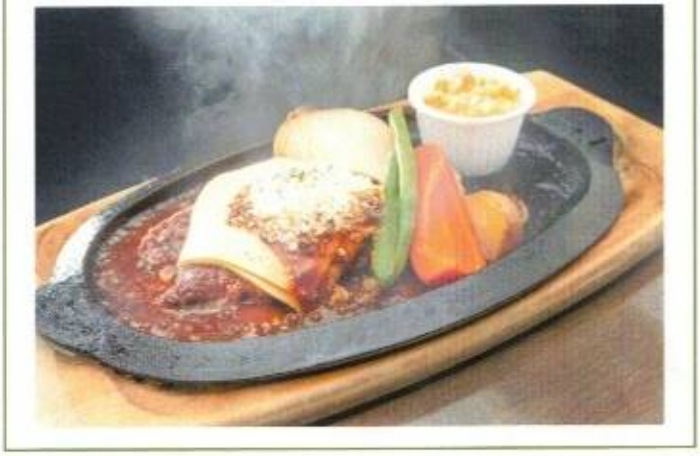
③ 竈特製 スパイシーチーズソース
Kamado original briendspicy cheese sauce
竈 特选辛辣奶酪酱汁



④ 北海道 江別産 山わさび醤油チーズソース
Hokkaido horse radish Soy Sauce Cheese Sauce
北海道江别产含辛味山芥末日式红酒奶酪酱汁

お子様おすすめ

男性に人気



⑤ ダブルチーズ デミグラスソース
Double Cheese Demi-Glace Sauce
双倍芝士　红酒酱汁

おすすめトッピング
Toppings Menu

① チェダーチーズ ¥385
Cheddar cheese

② 江別産山わさび ¥220
Hokkaido horse radish

③ 知床豚ソーセージ (サルシッチャ、チョリソー「辛」)
Shiretoko Pork Sausage

各 1 本 ¥440

set menu

【ハンバーグ , スープ , サラダ , ライス or パン】
Hamburger steak, soup, rice or bread
汉堡肉饼、汤、米饭或面包



セット
イメージです



オリジナルソース | 素材の旨味をより引き立たせる、竈特性オリジナルソース
Kamado original briend sauce / 竈特选 原创配方

		単品 Ala carlt	セット Set
① 和風ソーススタンダード Japanese style sauce 标准日本酱汁	[160g]	¥2,260	¥3,030
	[190g]	¥2,590	¥3,360
② ガーリックと荒挽き黒コショウの焦がしにんにく醤油 Garlic and black pepper,burn garlic soy sauce 炸蒜片配粗粒黑胡椒香爆酱油酱汁	[160g]	¥2,530	¥3,250
	[190g]	¥2,860	¥3,580
③ 荒大根おろしと刻み大葉の和風ソース Grated radish with unit perilla,japanese sauce 萝卜泥配碎紫苏叶日式酱汁	[160g]	¥2,370	¥3,300
	[190g]	¥2,700	¥3,630
④【北海道江別産】辛味山わさび和風ソース Hokkaido horse radish 北海道江别产辣辛味山芥末日式红酒酱汁	[160g]	¥2480	¥3250
	[190g]	¥2810	¥3580
⑤ 北海道産シャキシャキ玉ねぎと竈特製玉ねぎソース Hokkaido onion and Kamado original onion sauce 北海道产脆甜洋葱配竈特制洋葱酱汁	[160g]	¥2,310	¥3,150
	[190g]	¥2,640	¥3,480
⑥ 3種の味くらべ(山わさび、たまり醤油、アンデス岩塩) Horse radish・soy sause・rock salt thee types taste 比较3種味・ 山芥末・酱油・岩塩	[160g]	¥2,640	¥3,410
	[190g]	¥2,970	¥3,740
⑦ ピリ辛アラビアータソース グラノパダーノかけ Hot arabiatta sauce on guranopadauno cheese 意式辣番茄酱和 格拉娜帕达诺芝士	[160g]	¥2,480	¥3,250
	[190g]	¥2,810	¥3,580
⑧ デミグラスソーススタンダード 【短角牛の粗挽き肉がたっぷり】 Demiglase sauce standard 标准法式酱汁	[160g]	¥2,480	¥3,250
	[190g]	¥2,810	¥3,580

人気 No1



④【北海道江別産】
辛味山わさび和風ソース
Hokkaido horse radish
北海道江别产辣辛味山芥末日式红酒酱汁

セット
イメージです



set menu
【ハンバーグ, スープ, サラダ, ライス or パン】
Hamburger steak, soup, rice or bread
汉堡肉饼、汤、米饭或面包

ハンバーグ グラムアップ追加料金 (税込 /TAX IN)　You can add extra grams for an additional fee.
【❶(220g/￥660UP) ❷ (250g/￥990UP) ❸ (280g/￥1.320UP) ❹ (310g/￥1,650)】
お気軽にスタッフまでお声をかけてください。



① 和風ソーススタンダード



② ガーリックと荒挽き黒コショウの焦がしにんにく醤油



③ 荒大根おろしと刻み大葉の和風ソース



⑤ 北海道産シャキシャキ玉ねぎと竈 特製玉ねぎソース



⑥ 3種の味くらべ
(山わさび, たまり醤油, アンデス岩塩)



⑦ ピリ辛アラビアータソース グラノパダーノかけ



⑧ デミグラスソーススタンダード

おすすめトッピング
Toppings Menu

① チェダーチーズ ¥385
Cheddar cheese

② 江別産山わさび ¥220
Hokkaido horse radish

③ 知床豚ソーセージ　各1本¥440
Shiretoko Pork Sausage
(サルシッチャ、チョリソー「辛」)

KAMADO
MARUYAMA

余市産有機栽培ジュース



国内航空会社
ファーストクラス
ラウンジ
にて採用

Kellner/white grape
葡萄の王女《ケルナー/白ぶどう》 ……¥715
ドイツを代表するワイン専用品種のみを贅沢に100%使用した豊かな味わい。

OrengeCarol/yellow tomato
太陽の王様《オレンジキャロル/黄色いミニトマト》 ……¥715
無添加なのにフルーツのような天然の甘さのトマトジュース。

Sunturry/red tomato
太陽の王様《サンチェリー/赤いミニトマト》 ……¥715
「これがトマト?」飲んだ瞬間に嬉しい声が上がるトマトジュース。

アルコールドリンク

ボンベイ ジンソーダー
Bombay Gin Soda　glass ¥440　mag ¥660　数量限定

【生ビール】サッポロ クラッシック生樽(北海道限定) Draft Beer ……(グラス) glass ¥770 (ジョッキ) mag ¥880

【ウイスキー】ハイボール Whisky Highball …… glass ¥440

【サワー】レモンサワー …… mag ¥660

【ノンアルコールビール】サッポロ アルコールフリー(アルコール0%) Non alcohlolic beer 0% …… glass ¥608

【日本酒】国稀上撰カップ 180ml Sake …… glass ¥756

【北海道ワイン】右側ページをご覧ください。北海道おすすめワインです。 glass ¥880

Hokkaido wine …… bottle ¥4000~

【梅酒】ロックのみ …… glass ¥1,000

【北海道焼酎】じゃがいも or コンブ(ロック・水割・ソーダー) …… glass ¥630

ソフトドリンク

cocacolazero sugar 500yen

オレンジジュース / りんごジュース Orenge juice / Apple juice …… 各 ¥550

ジンジャーエール / コカコーラー Gingerale/Coca cola …… 各 ¥550

コーヒー(HOT or ICE)、アイスティー Coffee Ice or hot / Tea …… 各 ¥534

ウーロン茶、おいしい炭酸水 Oolong Tea /Carbonated Water …… 各 ¥440

各¥440

北海道焼酎 Hokkaido Shochu
(It is Japanese diseiled liguor)



清里じゃがいも焼酎樽 25度
KIYOSATO POTATO Shochu
ALC25%



喜多里こんぶ焼酎 25度
KIYOSATO KITASATO KELP
Shochu ALC25%

Rook・with Water・with Soda
ロック・水割・ソーダ割
Each 各630yen円（税込）

高砂酒造



ALC14%

純米酒 ずZOOっと旭川

北海道産の日本酒は飲みましたか？
飲み終わったグラスはお持ち帰りいただけますので、店員にお声かけください。

Have you drunk SAKE in hokkaido？
The glass you finished driking is given as a gift !!
Please tell the staff !!

グラス Glass
750yen円（税込）

The CHOYA
The CHOYA CRAFT FRUIT



ALC15%

梅の果実が入った人気の梅酒です。
ロックのみのご提供となります。

We recommend Japanes delicious
Plum wine cntainning Plume fruit.
Will be provided on the rocks only.

グラス Glass
1,000yen円（税込）

HOKKAIDO WEIN

北海道で北海道のワインを。

北海道ワイン

check

北海道産100%ワイン



Hokkaido Rouge
北海道ルージュ
（赤・ミディアム/Red・Medium）

北海道で収穫されたロンド種、ツヴァイゲルト種をバランスよくブレンド。
渋みが穏やかで、果実味のるスムーズなミディアムボディ。



Hokkaido Blanc
北海道ブラン
（白・辛口/White・Dry）

北海道で収穫されたミュラー・トゥルガウ酒などをバランスよくブレンド。
白い花のような香りと、爽やかでみずみずしい辛口。

グラス：各880円（税込）・ボトル（720ml）：各4,000円（税込）

北海道産スパークリングワイン

果実の泡
北海道 林檎スパークリング
（やや甘口）

北海道の「フルーツの町」として知られた余市町のりんごをやや甘口のシードルに仕上げました。
りんごの香りと爽やかな甘みが泡と共に広がります。

アルコール度数：5.5%
内容量：500ml



果実の泡
北海道 梅スパークリング
（やや甘口）

北海道で収穫された大粒の豊後梅（ぶんごうめ）から醸造

梅の果汁を発酵させることで梅の豊かな芳香と酸味が爽やかに広がる甘口スパークリングワイン

アルコール度数：8%
内容量：500ml



果実の泡
黒葡萄スパークリング
（ロゼ・やや甘口）

北海道産の生食用黒葡萄「キャンベルアーリ」を醸造し、アルコール度数低めのスパークリングワインに仕上げました。黒葡萄やいちごを思わせる華やかな果実の風味と、やや甘口の飲みやすく口当たりのよい味わいは、お酒初心者の方にもおすすめです。

アルコール度数：8%
内容量：500ml



ワイン屋さんが北海道産果実でつくる、アルコール低めのスパークリングワイン

ボトル：各2,200円（税込）（各500ml）

グラスで約2～3杯分お楽しみ頂けます。

HB ハイボール (Whisky Highball)

★デュアーズ ウイスキー
（ハイボール） ALC40%

Dewar's White Label
(Highball)

グラス Glass 440円（税込）
ジョッキ Mag 660円（税込）

★ニッカ フロンティア ALC48%

NIKKA FRONTIER
（HOKKAIDO）

グラス Glass 660円（税込）

（ロック・ショット・ハイボール）(Rook・Shot・Highball)

Recommend!!



GRANDE POLAIRE

広大な傾斜地にひろがる北海道・余市
協働契約栽培畑で大切に育てたぶどうで造りました。

Made in Hokkaido



①余市ケルナー遅摘み

【白・やや甘口】 Kerner Late Harvest / Slightly sweet

完熟したぶどうの豊かな香り、甘味と酸味のバランスが調和した凝縮感のある味わいが特長です。

ボトル **6,300円**

②余市ケルナー

【白・爽やかな辛口】 Kerner / Retreshug dry

青りんごのような香りと、爽やかできれのあるすっきりとした飲み口が特長です。

ボトル **4,480円**

③余市ツヴァイゲルトレーベ

【赤・ミディアムボディ】 Zweigelt Lebe / Medium

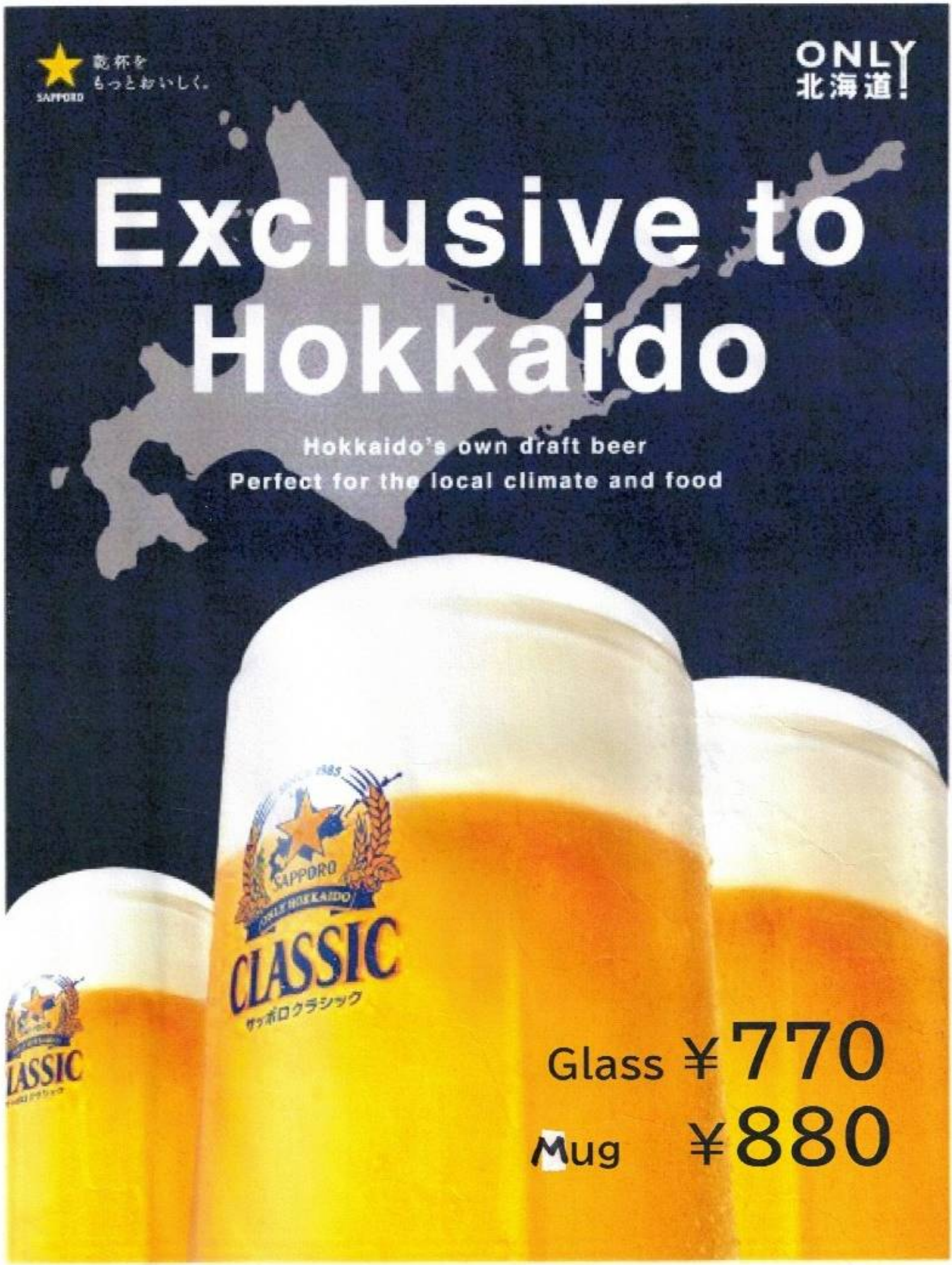
上品でやさしいアロマと軽快なタンニンによるすっきりした口当たりが魅力です。

ボトル **4,480円**

価格は消費税込みの価格です。

ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。
お酒は楽しく適量で。

www.sapporobeer.jp サッポロビール株式会社



ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。
お酒は楽しく適量で。のんだあとはリサイクル。
サッポロビール株式会社
www.sapporobeer.jp

KAMADO
MARUYAMA

ようこそ北海道へ！

KAMADO ジンギスカン200g



カマドオリジナル ジンジャーガーリックソース ラム肩ロース200g!!
炭火で焼き上げたラム肉と北海道野菜を沢山使い北海道一皿で堪能できます。
Is the Genghis Khan (Mutton) of Hokkaido regional.
The Source is the garlic and ginger Source of.

一杯いかがですか??

北海道ワイングラス赤	880円
サッポロクラシックビール	756円
ハイボール	660円
日本酒	986円
梅酒	1000円

単品 (single) 3630円

セット (Set) 4400円
サラダ・スープ・ライスorパン
Salad・Soup・Rice or Bread

(TAX込)

KAMADO
MARUYAMA

TODAY'S SPECIAL MENU

★ ★ ★

Beef

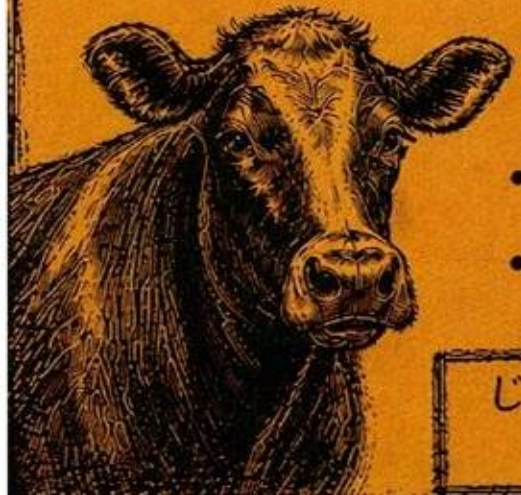
Japanese Filet Steak
国産ヒレステーキ 200g



Carefully selected domestic filet beef.

Lean, tender, and full of flavor, grilled to medium rare.

Enjoy it with our seasonal vegetables and signature garlic sauce.



★ ★ ★

Garlic Sauce

- 単品 Single ¥4,570
- セット Set (スープ・サラダ・ライスorパン) (Soup, Salad, Rice or Bread) ¥5,300

じっくり焼き上げた贅沢な一品を、
ぜひご堪能ください。



ICE CREAM in HOKKAIDO

Have you ever eaten Hokkaido's delicious ice cream?

長沼アイス Naganuma ice cream





・ゴールデンバニラ Golden Vanilla
・夕張メロン The Yubari Melon



ALC0% 各 Each 540 円 yen

大人のアイスクリーム

Acquired tasete ice cream

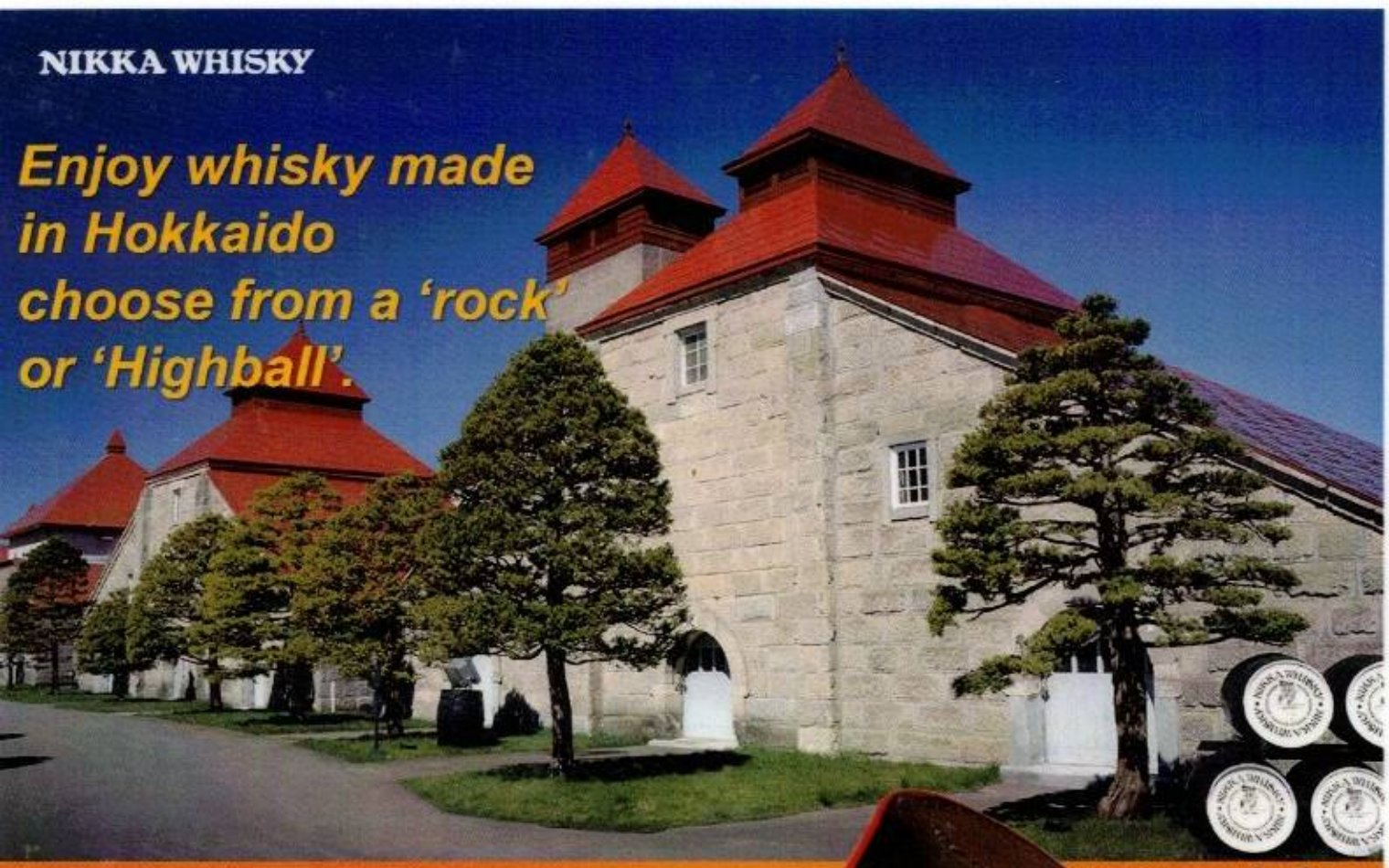


・梅酒＆ゴールデンバニラ
Plum wine & Golden Vanilla
・梅酒＆夕張メロン
Plum wine & The Yubari Melon

ALC15% 各 Each 780 円 yen

NIKKA WHISKY

Enjoy whisky made
in Hokkaido
choose from a 'rock'
or 'Highball'.



スモーキー薫る、新境地。



NIKKA FRONTIER
ニッカ フロンティア

NIKKA FRONTIER
¥660
how to drink
(rock / shot / highball)

ウイスキー ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。のんだあとはリサイクル。
すべては、お客さまの「うまい！」のために。販売者：アサヒビール株式会社

STOP! 20歳未満飲酒

お酒

竜円山ご注文マニュアル

1. 単品メニュー、セットメニューの中からお選びください！

セットメニューは、単品メニューに前菜（オニオンスープ・サラダ）・
ライスorパンが付きます。

2. ハンバーグのグラムアップはいかがですか？ 【有料】

通常160gです。190g・220g・250g・280g・310gからお選びいただけます。

3. お肉の焼き加減をお選びください！

【ハンバーグ】　ミディアムorウェルダン
※ つなぎを使っていない牛肉だけのハンバーク！当店オススメはミディアムです。

【ステーキ】　当店はミディアムレアで提供しています。ステーキはレアでもOK！

4. 【セットメニューのお客様】 ライスorパンどちらにしますか？

5. お食事とご一緒にセットドリンク（330円）はいかがですか？

ホットコーヒー・アイスコーヒー・アイスティー・ウーロン茶
オレンジジュース・リンゴジュース・炭酸水

6. エプロンをしてお待ちください！

セットメニューをご注文のお客様には、前菜からお持ちします。

7. スタッフが鉄板をお持ちしましたら、木板下のペーパーを持って上にあげてください！

ソースがはねる場合がありますので、ご協力よろしくお願いします。

8. ごゆっくりお召し上がりください！