

Charcoal grill  
hamburger steak

Hokkaido beef 100%

私たち「**竜 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.



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.

恕不允許自帶食品飲料。



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.

請勿在店內使用手機。



携帯電話、タブレット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，請佩戴耳机。



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.

我們將把菜肴盛放在熱鐵板上為您呈上。為防止發生意外，  
每桌仅限2位客人。



アレルギー対応が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.

如有過敏需求，請告知工作人員。

## 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 / 電特选 原创配方

ステーキは、熱い鉄板で提供いたしますので、焼き加減は「ミディアムレア」がおすすめです。  
Sirloin steak and tenderloin steak are served medium-rare on a hot iron plate.



#### ① サーロインステーキ [180g] ガーリックソース

Surloin Steak with Garlic Sauce  
西冷牛排蒜香牛排

【单品 Ala carlt】 【セット Set】  
¥2,800 ¥3,570

焼き加減 Steak doneness

- ① ミディアムレア Medium Rare
- ② レア Rare
- ③ ウエルダン Well done

#### ② サーロインステーキ [180g] 大根おろしソース

Surloin Steak with Grated Daikon Radish Japanese Sauce  
西冷牛排 萝卜泥酱汁

【单品 Ala carlt】 【セット Set】  
¥2,800 ¥3,570

焼き加減 Steak doneness

- ① ミディアムレア Medium Rare
- ② レア Rare
- ③ ウエルダン Well done



#### ③ 国産ヒレステーキ [200g]

Japanese filet Steak  
日本牛里脊牛排

【单品 Ala carlt】 【セット Set】  
¥3,850 ¥4,620

焼き加減 Steak doneness

- ① ミディアムレア Medium Rare
- ② レア Rare
- ③ ウエルダン Well done

ようこそ北海道へ!

KAMADO  
MARUYAMA



☆ 1/2kg 産ヤセゾ 合わせ (9レ2. 辛いやせ各2本)  
Matching Sausage in Hokkaido 4 pieces

ヤセゾ 4本 送料付 1680 円  
yen

☆ You can topping one Sausage  
on a hamburger and Steak  
Each bottle 440yen  
☆ Not spicy or Spicy Sausage!!

☆ 1/2kg 産ヤセゾ (9レ2)

1/2kg 産ヤセゾ (9レ2)

(4.3リヤ. 辛味)

NEW

各本 440円  
yen

北海道産 札幌内産 大豆  
Hokkaido Green Soy Bean

660yen



岩内町  
倉島乳業の

680円

カマンベールチーズ

Hokkaido  
Camembert  
cheese 680yen



1/2kg 産 高野 豚肉 2丁  
(ドライヤセゾ)  
Hokkaido Pork Dry Sausage.  
Home Made Calpas!!  
648yen.

## 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 / 竈特選 奶酪酱汁

		单品 Ala cart	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 blend cheese fondue sauce 竈 特選混合芝士火锅酱汁	[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 blend Lots of corn and cheese sauce 竈 特選大量玉米奶酪酱汁	[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 blend spicy cheese sauce 竈 特選辛辣奶酪酱汁	[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

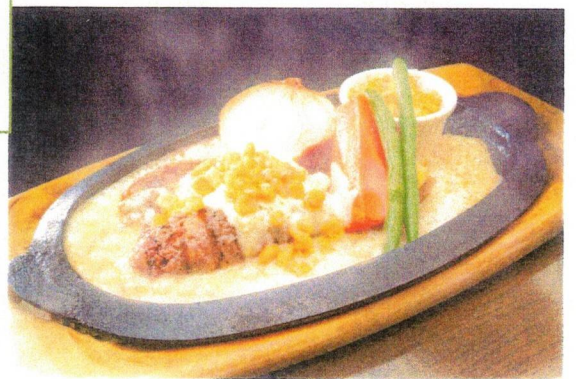


人気 No.2

No. 2 in popularity  
人气 No.2

女性に人気

Popular with women  
深受女性欢迎



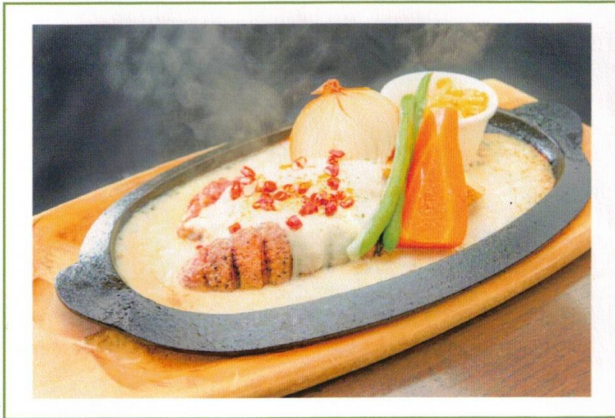
- ① 竈特製ブレンドチーズフォンデュソース  
Kamado original blend cheese fondue sauce  
竈 特選混合芝士火锅酱汁

- ② 竈特製なまらコーンチーズソース  
Kamado original blend Lots of corn and cheese sauce  
竈 特選大量玉米奶酪酱汁

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.

【①(220g/ ¥660UP) ② (250g/ ¥990UP) ③ (280g/ ¥1.320UP) ④ (310g/ ¥1,650)】

お気軽にスタッフまでお声をかけてください。

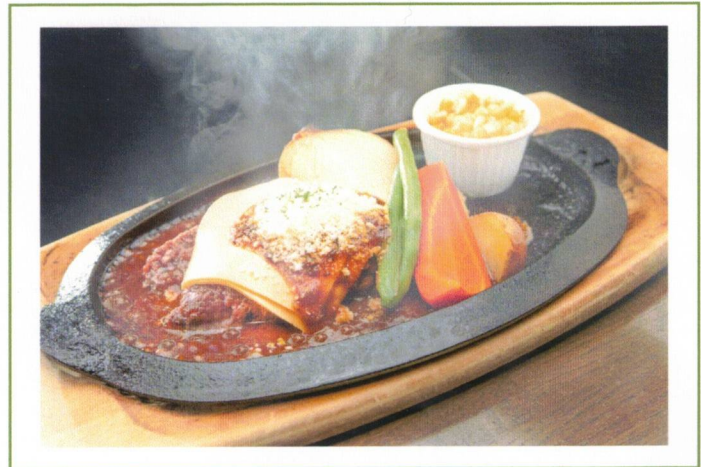


③ 竈特製 スパイシーチーズソース  
Kamado original briendspicy cheese sauce  
竈 特选辛辣奶酪酱汁

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

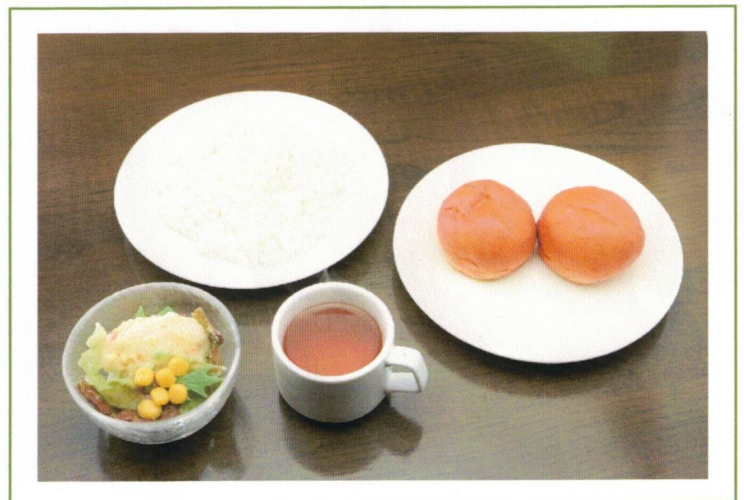
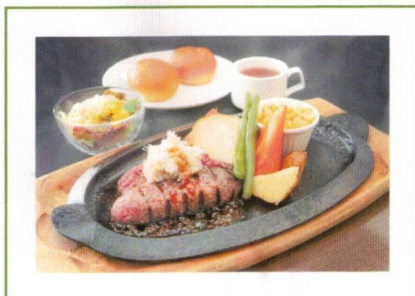
② 江別産山わさび ¥220  
Hokkaido horse radish

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 blend sauce / 竈特選 原创配方

		单品 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]	¥2,480	¥3,250
	[190g]	¥2,810	¥3,580
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种味・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

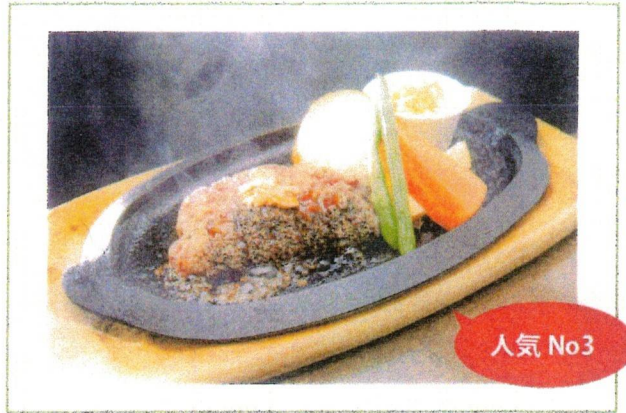
ハンバーグ グラムアップ追加料金 (税込 /TAX IN) You can add extra grams for an additional fee.

【①(220g/ ¥660UP) ② (250g/ ¥990UP) ③ (280g/ ¥1,320UP) ④ (310g/ ¥1,650)】

お気軽にスタッフまでお声をかけてください。

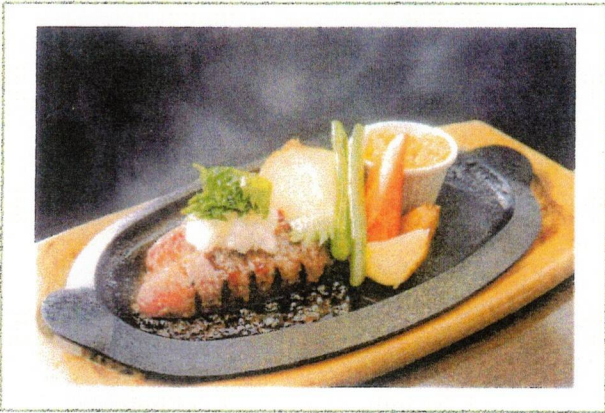


① 和風ソーススタンダード

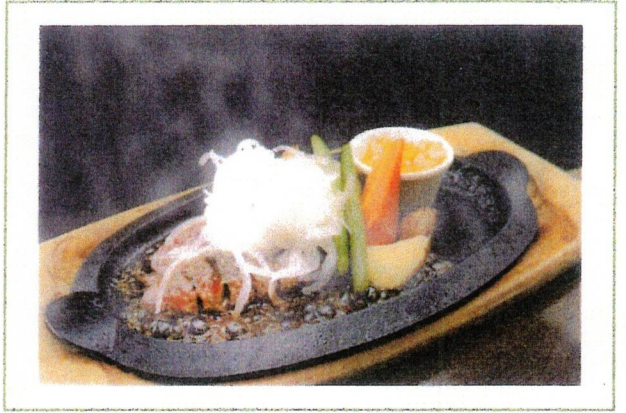


人気 No3

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寵 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)



女性に人気

⑦ ピリ辛アラビータソース グラノパダーノかけ



子供、男性  
に人気

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」)

ハンバーググラムアップ価格表

・ In hamburger grams up price  
Sirloin and tenderloin Steak is the only one size!!

牛肉のみ使用してハンバーグ  
羊生のミンチアムにトッピングです。

160g	—
190g	330円
220g	660円
250g	990円
280g	1320円
310g	1650円
	(TAX IN)

STEAK

- ・ Sirloin
- ・ tenderloin
- ・ Genghis Khan

Because our rich hot iron plate has  
been passed in the basic medium.

牛肉のみ使用してハンバーグ  
羊生のミンチアムにトッピングです。

(レア・レアの調理も可能なスチーフに仕上げます。)

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 glass ¥440  
Bombay Gin Soda mag ¥660

数量限定

【生ビール】 サッポロクラシック生樽 (北海道限定) ..... (グラス) glass ¥770  
Draft Beer ..... (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%) ..... glass ¥608  
Non alcoholic beer 0%

【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

coca colazero sugar  
50yen

オレンジジュース / りんごジュース Orange 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

北海道とうきび茶、ジャスミン茶 Corn brend tea / Jasmine tea ..... 各 ¥440

# 北海道焼酎 Hokkaido Shochu

(It is Japanese disailed liguor)

清里  
北海道  
じゃがいも焼酎



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

Rook · with Water · with Soda  
ロック · 水割 · ソーダ割



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

Each 各 **630** yen (税込) 円

## 高砂酒造

### 純米酒 ず200っと旭川



ALC14%

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

**750** yen (税込) 円

The  
CHOYA

### The CHOYA CRAFT FRUIT

グラス Glass

**1,000** yen (税込) 円

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 cntaining Plume fruit.  
Will be provided on the rocks only.



ALC15%



# 北海道で北海道のワインを。 北海道ワイン



## 北海道産100%ワイン



### Hokkaido Rouge 北海道ルーージュ

(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  
スムーズなミディアムボディ。



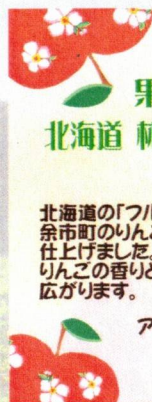
### Hokkaido Blanc 北海道ブラン

(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)

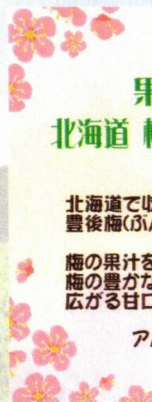
## 北海道産スパークリングワイン



### 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トルに  
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

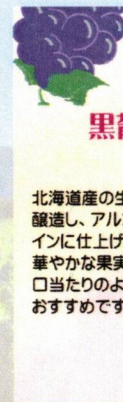


### 果実の泡 北海道 梅スパークリング (やや甘口)

北海道で収穫された大粒の  
豊後梅(ぶんどうめ)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%

グラス 440円 (税込)  
Glass

**Dewar's White Label**  
(Highball)

ジョッキ 660円 (税込)  
Mag



★ニッカ フロンティア ALC48%

**NIKKA FRONTIER**  
**(HOKKAIDO)**

グラス 660円 (税込)  
Glass

(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。

余市 N43°

Made in Hokkaido



①

②

③

### 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、爽やかできれいのある  
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

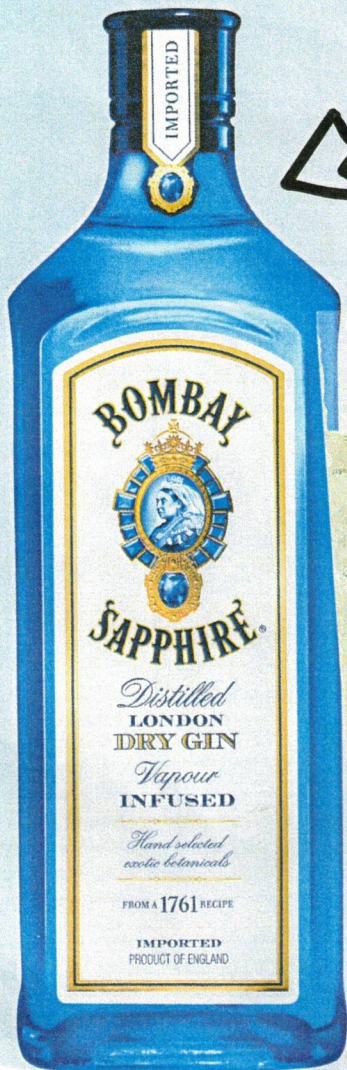
価格は消費税込みの価格です。



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

# BOMBAY ジンソーダ



グラス 440円  
ジョッキ 660円  
数量限定!!

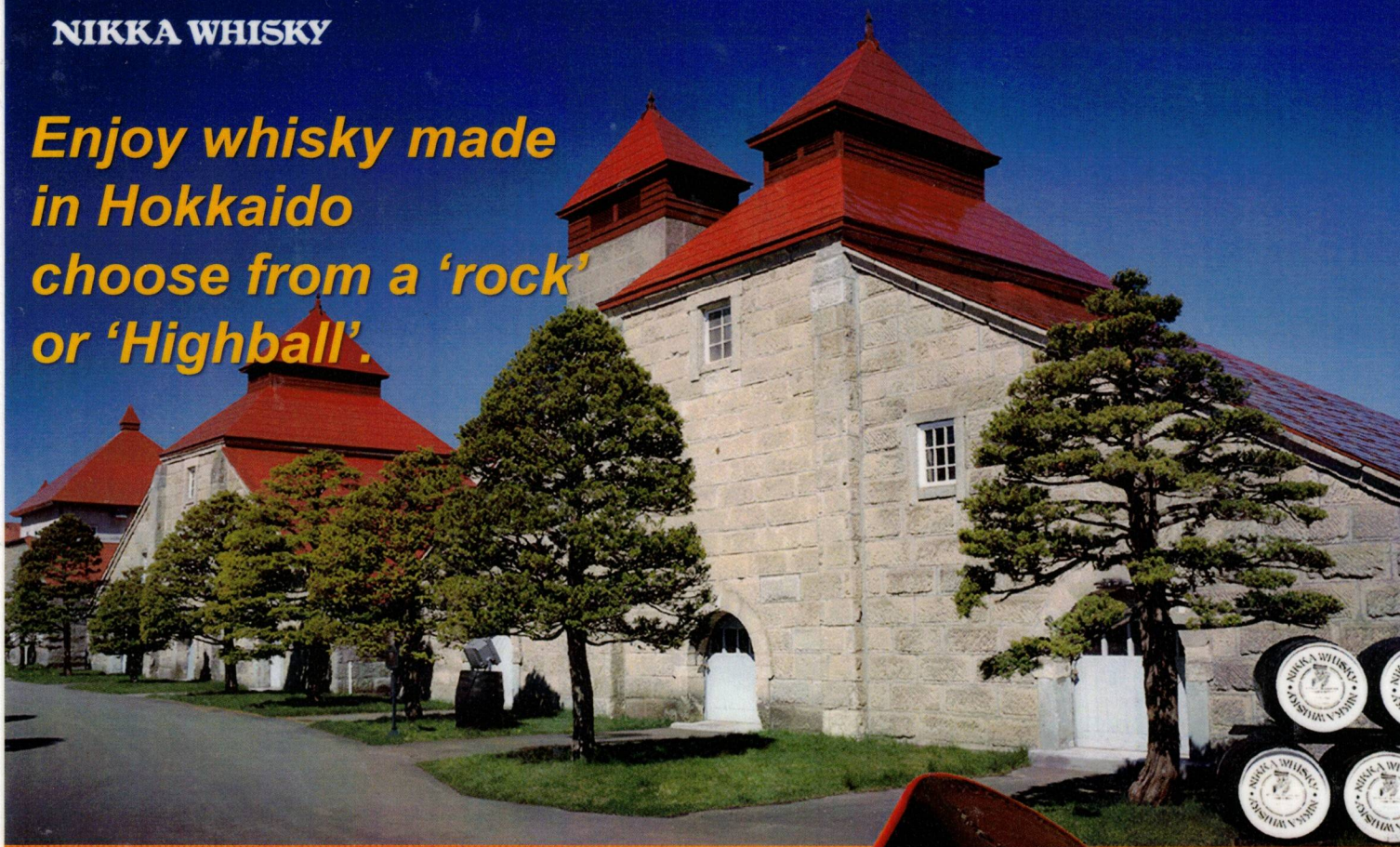


← レモン  
2枚

- ★ レモンソーダ      グラス 440円      ジョッキ 660円
- ★ 甘酒のソーダ      グラス 770円      ジョッキ 880円
- ★ 北海道サイロ (白オキ)      グラス 880円      ボトル 4000 ~
- ★ 中村肉店 えだ豆 (北海道産)      660円

NIKKA WHISKY

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



NIKKA  
ニッカ  
フロントティア  
FRONTIER



新境地。キーキーの

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



お酒



# ICE CREAM in HOKKAIDO

Have you ever eaten Hokkaido's delicious ice cream?

## 長沼アイス Naganuma ice cream

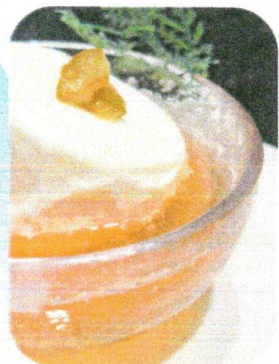


- ・ゴールドンバナナ Golden Vanilla
- ・夕張メロン The Yubari Melon

**ALCO%** 各 Each **540** 円 yen

## 大人のアイスクリーム

Acquired tasete ice cream



- ・梅酒&ゴールドンバナナ Plum wine & Golden Vanilla
- ・梅酒&夕張メロン Plum wine & The Yubari Melon

**ALC15%** 各 Each **780** 円 yen

本日も外数量限定!!

USハットリサガリ

ステーキゴザガリソース

Very rare

200g

Hanging Tender Steak

This is a steak grilled over charcoal!!

This is a limited edition product today!!

WASABI  
TOPPING  
110 yen

Single (単品)

3630 yen

Set (セット)

Salad, Soup, rice or bread

4400 yen

# 竈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グ！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、ご協力よろしく申し上げます。

## 8. ごゆっくりお召し上がりください！