

北海道ジンギスカンビアホール!

当店のメイン!! 本場の味 ジンギスカン

おすすめ!

生ろム

特上肩ロース 1000円

シヨルター 850円

ろムチョップ(一本) 780円

お好きなタレをお選びください。全てお試し頂いてもOK!

- ◆ 特大特製 秘伝のタレ
- ◆ 女性に人気! 山本さんのタレ
- ◆ 香りまか 柚子胡椒 おろしポン酢

味付けジンギスカン

ラムロース 750円

マトンロース 750円

★ 壺漬け特上肩ロース 1000円

お酒もこはんも止まらない。新鮮だから臭みはありません。美味です。

特製タレまたは
ピリ辛旨タレで
ご賞味ください

格別のジンギスカンは
味付け&後付け
どっちも旨い!

本場クオリティの
「味付け」と「後付け」

ジンギスカンのメッカとされる北海道では、羊肉をあらかじめタレにつけてから焼く「味付け」と、焼いてからタレにつける「後付け」の2種類があります。当店はどちらも自信をもってご提供!



羊肉本来の旨味を
引き出す「あみ焼き」!

ジンギスカンといえば鍋焼きが有名ですが、当店では「あみ焼き」にこだわりぬいています! あみの上で焼くことで、余分な脂や雑味が落ちて羊肉本来の旨味が存分に味わえるのです!

北海道千歳
肉の山本

昭和26年、北海道千歳市に誕生した精肉店。ニュージーランドなどから柔らかく旨味たっぷりの羊肉を仕入れている他、自社牧場でも羊を飼育。「悟大」はその経験とこだわりで惚れこみ「肉の山本」の羊肉を提供しています。

※表示価格はすべて税別となります。

その他 網焼き

- 豚ホルモン味増焼き 600円
- 北海道のジンギスカン専門店限定
- ピーマン 200円
- たまねぎ 200円
- にんにく 380円

羊肉各種

- 希少部位 売切御免
- 特上タン 1000円
- タン元のみを使う極上品
- タン 680円
- コリコリ感がたまらない旨味の極みです。
- せせり 750円
- 超希少です。
- 味付けレバー 700円
- ピリ辛旨タレと相性良し。
- ハツ 680円
- 珍しい一品です。
- 腸詰め
- 粗挽きろムソーセージ(一本) 700円
- ろム辛チヨリソー(一本) 700円



ビアホールのアペタイザー

鮮度バツケン
フレッシュオイスター
 ニュージランド産の生カキ。ミルクイ味わい！
 何個でもつるりといけちゃう!!
 〈一個〉**二八〇円**

北海道のガリシニア風
 ニンニクとオリーブオイルの効いた、スペイン名物料理。
五八〇円

懐かしのタろモディップ 三五〇円
 生ハム&オニオンスライス 四五〇円
 スモークサーモン **おすすめ** 四五〇円
 特製サラシは立て
 アボカドあわさび 三八〇円
 ニシンのマリネ 三八〇円
 三種のチーズ盛り合わせ 五八〇円

※内容はおたずねください。

スピードメニュー

枝豆 四三〇円
 タコワサビ 三五〇円
 冷やしトマト 三五〇円
 塩ダレキャベツ 三三〇円
 クリームチーズの味噌漬 四五〇円
 長芋たまり醤油漬 三五〇円
 大人のコールスロー **おすすめ** 三五〇円
 ポテトサラシ 三五〇円
 味つけうすら 三五〇円
 胡瓜浅漬一本 三五〇円
 白菜キムチ 三五〇円
 ミックスナッツ 三五〇円

サラシ

北海道ろーめんサラシ
 北海道では定番の、さっぱりメニュー!
五五〇円
 パクチーサラシ 六五〇円
 和風大根サラシ 四五〇円

No Beer No Life な一品

話題のハムカツ 四八〇円
 ハムにサンドされたチーズがとろけてたまらない!
 ウインナー盛り合わせ 六五〇円
 スパニッシュオムレツ 四五〇円
 悟夫のジャガバー 四五〇円
 カマンベールチーズフライ 四八〇円
 ケイジャンシーフードフライ 五五〇円
 スパイスがビールにベストマッチ☆
 揚げ出しジャンボコロッケ 四三〇円

イモが好き

ポテトフライ **味くらべ** 四八〇円
 北海道ブランドのじゃがいも三種類使用。
 男爵、北あがり、インカ
 ビール酵母ポテトフライ 三八〇円
 北あがりジャガバター 四五〇円
 北海いももち 三五〇円

ザンギとはなにか

唐揚げと言う人もいれば違うと言う人もいます。

若鳥ザンギ 四五〇円
 みんな大好き、別名「トリカラ」。いつでもどこでも定番!
ピリ辛タコザンギ 四五〇円
 ビールによく合う、とまらない味。
ラムザンギ **おすすめ** 四八〇円
 新鮮!ジンギスカン専門店ならではの。
牡蠣ザンギ 四八〇円
 「海のミルク」とも呼ばれ、とってもジューシー!

食事

屋台風ワースヤキツバ 四八〇円
 ろん茶漬 **おすすめ** 四五〇円
 ろんそばろめじ 四五〇円
 ライス **小** 二〇〇円 **中** 二五〇円 **大** 三〇〇円

デザート

白玉きなこアイスクリーム 三〇〇円
 懐かしのメロンボール 二〇〇円

ハイボール

竹鶴ハイボール 四五〇円

悟大ハイボール (カテイサーク) 三九〇円

悟大ハイボールは、**プラス200円で「どでか!」サイズ(720ml)に!**

ホッピー

ホッピーセット (白・黒) 四五〇円

中一五〇円 外(白)三〇〇円 外(黒)三〇〇円

サワー

プラス200円で「どでか!」サイズ(720ml)に!

耐ハイ 三九〇円

ウーロンハイ

緑茶ハイ

とうろまび茶ハイ

レモンサワー

男梅サワー

グレープフルーウサワー

シートワサーサワー 四二〇円

梅干しサワー

三ツ矢サワー

りボンちゃんのオレンジサワー

果汁たっぷり柚子サワー

バクチャーハイ 四五〇円

最強レモンサワー

ビール

ビールは  やっばり

SAPPORO

サッポロ黒ろべ

生ビール 435ml 四八〇円

「どでか!」生ビール 720ml 六八〇円

「筋トレ!」生ビール 1000ml 八八〇円

エビス生ビール 400ml 五五〇円

琥珀エビス生ビール 400ml 五八〇円

エビススタウト 568ml 五八〇円

クリーミートツプ生ビール 568ml 五八〇円

サッポロろがる★ビール(大瓶) 633ml 五五〇円

サッポロプレミアムアルコールフリー 三五〇円

ワフトドリンク

ココ・コーラ 三五〇円

リボンオレンジ 三五〇円

三ツ矢サイダー 三五〇円

ジンジャーエール 三五〇円

緑茶 三〇〇円

ウーロン茶 三〇〇円

とうろまび茶 三〇〇円

果実酒

黒梅酒 四五〇円

可愛い柚子酒 四五〇円

日本酒

八海山 特別本醸造 【新潟】 一四〇ml 六五〇円

男山 級造り 【北海道】 一四〇ml 五五〇円

瀬奈50 純米大吟醸 【山口】 一四〇ml 八五〇円

洋乃井 大辛口純米酒 【東京】 一四〇ml 六五〇円

土佐鶴 良等酒 【高知】 一四〇ml 五五〇円

高清水 精撰辛口 【秋田】 一四〇ml 五五〇円

焼酎

ボトルオプション

緑茶(デカンキ) 三五〇円 佐渡C50 二五〇円

ウーロン茶(デカンキ) 三五〇円 紀州梅(一徳) 一〇〇円

とうろまび茶(デカンキ) 三五〇円 ワーウデカンキ 一五〇円

生グレープフルーツ(1/2徳) 一五〇円 水 一五〇円

カットレモン(1/2徳) 一〇〇円 お湯(ポット) 一五〇円

羊 黒霧島 25度 グラス 四五〇円

乙階堂 25度 グラス 四五〇円

甲 韓国焼酎 緋緞 25度 瓶 一五〇〇円

ラムハイ

※ラム肉は入っていません!

名物! 燃える男のトマトマン 四五〇円

「りこピンで元氣」

バカルディラム使用! 魅惑のスパイシー!

ラムハイ 三九〇円

ラムコーク (チエ・ゲバラも大好き!) 四五〇円

夕張ラムハイボール 四五〇円

ラム・モヒート ミント 四五〇円

ラム・モヒート バクチャー 四五〇円

厳選

ワインリスト

グラス

グラスワイン(白・赤)
スパークリングワイン
四五〇円
五〇〇円



バルディビエツ・スパークリング
チリ 辛口 二五〇〇円
シャンパーニュ・マリー・ワイヌ
フランス 辛口 四五〇〇円



テロノブレ・ウーヴィエヨン・ブラン
チリ やや辛口 二五〇〇円
レアヴィンヤーズ・シャルドネ
フランス 辛口 二五〇〇円
テロスド・ミーニョ・ヴィエヨ・ヴェルデ
ポルトガル 辛口 二八〇〇円
サルヴァテラ・ガルガリーナ・ピノ・グリージョ
イタリア 辛口 三〇〇〇円
ファイティエー・ディグリー・リースリング・トロツケン
ドイツ 辛口 三八〇〇円

ボトル



エロスリス・ブレンズ・メルロー・カベルネ
チリ ミディアム 二五〇〇円
コトー・デュ・ボン・デュ・ガール
フランス ミディアム 二八〇〇円
ヴィーニャ・サンタ・マリーナ・セルトウスロブレ
スペイン ミディアム 二八〇〇円
ファットリア・ポツジョ・カッポーネ・キアンティ
イタリア ミディアム 三二〇〇円
クラ・マリ・コトー・デュ・ランゲドック
フランス フルボディ 六〇〇〇円

羊肉には、
ニュージールランドのワイン!



アラシ・スコット

ニュージールランドの老舗ワイナリー。同産ワインの世界的な躍進を支えたブランドで、2011年にはニュージールランド・メリット勳章を授与されました。



アラシ・スコット・リースリング
トロピカルな花とレモンの香り。
フルティで長い余韻。
辛口 二五〇〇円
アラシ・スコット・ウーヴィエヨン・ブラン
ライムパッションフルーツ、
ハーブの豊かな香りが魅力。
辛口 二五〇〇円

アラシ・スコット・ピノ・グリ
熟した洋梨とアプリコットが感じられ、
柔らかな口当たり。
やや辛口 二五〇〇円

アラシ・スコット・シャルドネ
樽由来のナッツの風味や酸味、
桃のような果実味が調和。
辛口 二五〇〇円

アラシ・スコット・ジェネレーションズ・リースリング
力強い仕上がり、バランスのとれた酸味、
そして爽やかな後味。
辛口 三〇〇〇円

アラシ・スコット・ジェネレーションズ・シャルドネ
スモーキーなオーク香と、
熟した桃の風味が特徴。
辛口 三〇〇〇円



アラシ・スコット・ピノ・ノワール
ラズベリーなどの果実味に、
スパイスやオーク香のアクセント。
ミディアム 二九八〇円

アラシ・スコット・ジェネレーションズ・ピノ・ノワール
ほのかなトースト香、
ダークチェリーやブラックベリーの果実味。
ミディアム 三八〇〇円

※表示価格はすべて税別となります。