



函館ビヤホール自家製 イカゲソポテサラ

Hakodate Beer Hall's homemade
potato salad with squid legs

¥700 (税込¥770)

SNACKS

冷たいおつまみ

函館ビヤホールの美味い生ビールに
よく合う厳選おつまみメニュー。

生春巻青ジソソース

Fresh spring roll with
Japanese
Shiso sauce

¥870 (税込¥957)



近海産平目のカルパッチョ

Carpaccio of locally caught flounder

¥920 (税込¥1,012)

手
造



イベリコ豚のレバーペースト クリームチーズ

Iberico pork liver paste with
cream cheese

¥740 (税込¥814)



戸井産 蛸頭のマリネ

Marinated
Toi Octopus Head

¥910 (税込¥1,001)



函館塩ラーメンサラダ ゴマソース

Salt ramen salad served with sesame sauce

¥840 (税込¥924)



自家製 にしんのマリネ

Marinated herring

¥960

(税込¥1,056)



チーズの盛り合わせ

Cheese platter

¥1,040 (税込¥1,144)



サラミとハムの盛り合わせ

Salami and ham platter

¥1,000 (税込¥1,100)



黒松内産クリームチーズと SHIOKARAのデュエット

Mixed pickled Squid and Cream Cheese
from KUROMATSUNAI

¥750 (税込¥825)



中島廉売 中村商店のおしんこ

Japanese pickles of Nakamura's
in Nakajima market

¥800 (税込¥880)

※季節により内容が変わります。予めご了承下さい。
Please be careful. Menu items subject to
change from season to season.



がっこと黒松内クリームチーズ

Gakko (radish pickles), and
Cream cheese from KUROMATSUNAI

¥670 (税込¥737)



枝豆

Edamame (Soy Beans)



¥490 (税込¥539)

POTATOES

素材の味を楽しむじゃがいもメニュー

ホクホクのじゃがいもこれぞ自然の旨み!

北あかりニョッキの フリットチーズソース

Kita-akari Potato Gnocchi Fritters
with Cheese Sauce

¥1,020 (税込¥1,122)



北海道開拓焼 ¥970 (税込¥1,067)

じゃがいも・コーン・ベーコンのチーズ焼
Hokkaido pioneer roasted potatoes
(potato, corn, bacon sprinkled with cheese)



フライドポテト塩バター

Fried potatoes

¥610 (税込¥671)



男爵芋と塩辛の波止場焼き

Potatoes and pickled Squid in
salt, Grilled in foil

¥900 (税込¥990)



男爵いもの塩煮 (バター、塩辛添え)

Salt-boiled potatoes with butter and
pickled cuttlefish

¥750 (税込¥825)



道産ジャーマンポテトのグラタン

Gratin with bacon, onion and potatoes
from Hokkaido

¥1,000 (税込¥1,100)

SALADS

サラダメニュー

大人気のシーフードたっぷりマリネサラダ
などバラエティ豊かなサラダメニュー。
おつまみや食事のサイドメニューにもピッタリです。

シーフードマリネサラダ

Marinated seafood salad

¥1,220 (税込¥1,342)



カリカリベーコンのサラダ
温泉玉子添え

Salad of Crisped Bacon
with Poached Egg ¥960 (税込¥1,056)



ハムとイタリアンチーズのサラダ

Ham and Italian cheese salad

¥1,000 (税込¥1,100)



グリーンサラダ
Green salad with
seasonal vegetables

¥740 (税込¥814)

※季節により内容が変わります。
予めご了承下さい。

Please be careful. Menu items subject to change from season to season.

ドレッシングを3種類からお選び下さい Choices of dressing

フレンチ | シーザー | 和風しょうゆ

French, caesar or soy sauce based Japanese style

※季節によりつけ合わせが旬の食材に変わる場合がございます。ご了承下さい。

HOT SNACKS

温かいおつまみ

みんなで取り分けて、お食事メニューとしてもお楽しみください



道産ヒグマロースのグリル
ペッパークリームソース

Grilled Hokkaido brown bear loin with a pepper cream sauce ¥3,260 (税込¥3,586)



函館産
蝦夷鹿モモ肉の
ペッパーソース

Venison steak with pepper sauce

¥1,470 (税込¥1,617)



道産
牛スジ豆腐

Hokkaido-grown beef tendon and tofu stew

¥820 (税込¥902)



牛タンの塩煮

Beef Tongue Simmered in Salted Water

¥1,890 (税込¥2,079)



森町産 ひこま豚ロースと
野菜のグリル

Grilled Hikoma pork loin from Mori Town and vegetables

¥1,270 (税込¥1,397)



焼き上がりまで20分〜30分のお時間がかかります。ご了承ください。
Please note that proper grilling requires 20 to 30 minutes.

道産ポークスペアリブ ビヤホール風

Beer Hall Style Hokkaido Pork Spare Ribs

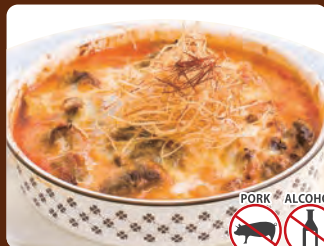
¥1,830 (税込¥2,013)



ジューシーチキンの唐揚げ

Deep-fried Chicken

¥810 (税込¥891)



道産牛スジピリ辛チーズ焼き

Grilled Hokkaido beef tendon with spicy cheese

¥820 (税込¥902)



ジンギスカンザンギ (ラム肉)

Genghis Khan zangi (lamb)

¥930 (税込¥1,023)



骨付きラムの黒こしょう焼

Broiled lamb with black pepper

¥2,140 (税込¥2,354)

※季節によりつけ合わせが旬の食材に変わる場合がございます。ご了承下さい。



近海産真鱈のフライ

いぶりがっこのタルタルソース

Fried locally caught cod with pickled radish tartar sauce

¥1,020 (税込¥1,122)



鹿部町 道場水産タラコと 道産イモのアヒージョ

Shikabe Town Michiba Suisan's
Salted Pollack Roe and Hokkaido potato Ajillo

¥1,340

(税込¥1,474)



ツブ貝のガーリックバター焼き

Pan-Fried Whelk in Garlic Butter

¥1,540 (税込¥1,694)



サキイカの天ぷら

Deep-fried squids

¥930 (税込¥1,023)



チーズフォンデュ

Cheese fondue

¥1,190 (税込¥1,309)

Garlic toast



ガーリック トースト

¥750

(税込¥825)



ミックスピッツァ

Mixed pizza

¥1,180 (税込¥1,298)



イカのナポリピザ

Neapolitan-style squid pizza

¥1,420 (税込¥1,562)



近海産フィッシュ&チップス

Fish and Chips

¥980 (税込¥1,078)

生ビールを
使用した衣を
使っています。



温野菜 道産チーズソース添え

Cooked salad served with Hokkaido cheese sauce

¥870 (税込¥957)

SAUSAGE

ソーセージ 盛り合わせ Sausage variety

¥3,170
(税込¥3,487)



荒挽きソーセージ

Chunky sausage

¥870 (税込¥957)

2本



ラルゴチョリソー (辛)

Largo chorizo (hot)

¥940 (税込¥1,034)

1本



函館ビヤホールオリジナル 北海道産ログソーセージ

Hard-type sausage produced in Hokkaido

¥1,040 (税込¥1,144)

2本

函館 Carl Raymon

函館名物カールレイモンソーセージ



レイモンヴルスト

Raymon Wurst

¥1,140 (税込¥1,254)

3本



レモン&パセリ

Lemon and Parsley

¥900 (税込¥990)

3本

※季節によりつけ合わせが旬の食材に変わる場合がございます。ご了承下さい。

LOCAL GOURMET

函館ビヤホール&函館名物メニュー 函館ビヤホールでしか味わえない特別メニュー

＼ 全長35cmのロングパイ /



ロングソーセージパイ包み

Long sausage roasted in pie shell

¥1,850 (税込¥2,035)

全長35cmのサクサクパイに包まれた
ロングソーセージ! みなさんで
シェアしてお楽しみください。



カニクリームコロッケ
Creamy crab fritters

¥1,420 (税込¥1,562)



森町産ひこま豚ロースの漬け焼き
七飯産リンゴの味噌ソース

Marinated and grilled
Hikoma pork loin from Mori Town
with Nanae apple miso sauce

¥1,500
(税込¥1,650)



手こねハンバーグ デミグラスソース
Hand-kneaded hamburger steak with
demiglace sauce

¥1,350 (税込¥1,485)



イカバター鉄板焼き
(まるごと1パイ)

Whole Squid Grilled on Teppan with Butter

¥2,150 (税込¥2,365)

! サーチャージを頂戴する場合がございます。
詳しくはスタッフまでお尋ねください。
A surcharge may apply.
Please ask the staff for more details.

GENGHIS KHAN

函館ビヤホール オリジナルジンギスカン

北海道といえばジンギスカン! オリジナルの味をお楽しみください。



ミニサイズ
Mini-size

ジンギスカン
ビヤホール風

Genghis Khan
a Mongolian
mutton barbecue

ラム肩ロース150g

¥1,950
(税込¥2,145)

Please enjoy roasted yourself 2~3人用・ラム肩ロース400g

ジンギスカンビヤホール風 ¥4,470 (税込¥4,917)

Genghis Khan (a Mongolian mutton barbecue)

おかわり野菜

Additional dish of vegetables

¥720 (税込¥792)

おかわりラム肉

Additional dish of lamb

¥3,750 (税込¥4,125)

ラム肩
ロース
400g

※季節によりつけ合わせが旬の食材に変わる場合がございます。ご了承下さい。

ちよっぴりメニュー

Half size menu

レギュラーメニューよりボリュームの少ないちよっぴりメニュー。
いろいろな種類を食べたい時にピッタリです。

Reduced portions of regular dishes.
Perfect for sampling a little bit of everything.



ガーリックトースト1本

Garlic toast (one piece)

¥360 (税込¥396)



シーフードマリネサラダ
ハーフサイズ

Marinated seafood salad (half-size)

¥680 (税込¥748)



自家製にしんのマリネ
ハーフサイズ

Marinated herring
(half-size)

¥500 (税込¥550)



ハムとイタリアンチーズのサラダ
ハーフサイズ

Ham and Italian cheese salad
(half-size)

¥610 (税込¥671)



グリーンサラダ
ハーフサイズ

Green salad with
seasonal vegetables
(half-size)

¥470 (税込¥517)

※季節により内容が変わります。予めご了承ください。
Please be careful. Menu items subject to change from season to season.

ドレッシングを3種類からお選び下さい Choices of dressing

フレンチ | シーザー | 和風しょうゆ

French, caesar or soy sauce based Japanese style

函館 Carl Raymon

函館名物カールレイモンソーセージ

カールレイモン食べ比べ

レイモンヴルストと
レモン&パセリ

Carl Raymon tasting set
Raymon wurst & lemon and parsley

¥830 (税込¥913)



ソーセージパイ包み
ハーフサイズ

Sausage roasted in pie shell
(half-size)

¥980 (税込¥1,078)



近海産真鱈のフライ
いぶりがっこのタルタルソース
ハーフサイズ

Fried locally caught cod with pickled
radish tartar sauce (half-size)

¥610 (税込¥671)



牛タンの塩煮ハーフサイズ

Beef tongue simmered in
salted water (half-size)

¥1,010 (税込¥1,111)



道産牛スジ豆腐
ハーフサイズ

Hokkaido-grown beef tendon and
tofu stew (half-size)

¥490 (税込¥539)



骨付きラムの
黒こしょう焼 1本

Broiled lamb with black pepper
(one piece)

¥1,120 (税込¥1,232)

※季節によりつけ合わせが旬の食材に変わる場合がございます。ご了承ください。

MAIN DISH

お食事メニュー



スパカツナポリタン
(森町産ひこま豚ロース使用)
Deep-fried pork cutlet served over
spaghetti and meat sauce
(with Hikoma pork loin from Mori Town)

¥1,620 (税込¥1,782)



カニパスタ トマトクリームソース
Crabs pasta with tomato cream sauce

¥1,520 (税込¥1,672)



鹿部町 道場水産たらこのパスタ
Pasta with a sauce of salted cod roe produced
by Michiba Suisan
in Shikabe Town

¥1,300 (税込¥1,430)



函館名物 塩辛パスタ
Famous Hakodate pasta with Salted Squid

¥1,350 (税込¥1,485)



クリーミーカルボナーラ
Pasta with carbonara sauce

¥1,450 (税込¥1,595)

CURRY

函館ビヤホールのケレー

明治13年頃、函館市民はカレーをケレーと
呼んでいました。オリジナルの味をお楽しみ下さい。

**野菜の
スープカレー
ライス付**

Vegetable
Soup Curry with
Rice on the Side

¥1,250
(税込¥1,375)



骨付きソーセージのスープカレー ライス付

Bone-in sausage soup curry
with rice on the side

¥1,820 (税込¥2,002)

道産牛のステーキケレー じゃがいも添え

Curry with Hokkaido beef steak,
served with potatoes

¥1,270 (税込¥1,397)



SOUP

**たっぷり
コーン
スープ**

Corn soup with
Hokkaido corn

¥700
(税込¥770)



道産
コーン
入り

**牛タンの
スープカレー
スープ**

Beef Tongue
Curry Soup

¥720
(税込¥792)



STEAK

牛肉のステーキUSA

Beef Steak

¥2,480
(税込¥2,728)

200g



**北海道十勝産
彩美牛のステーキ**

Steak of Saibi-brand beef
produced in the Tokachi area
of Hokkaido

¥3,880
(税込¥4,268)

200g



POPULAR MENU

ボリューム満点人気メニュー

函館ビヤホールに来たら絶対食べたい人気メニュー



道産牛のステーキピラフ (ガーリック味)

Pilaf with Hokkaido beef
(garlic flavored)

¥1,530 (税込¥1,683)

シーフードあんかけ焼きそば

Seafood chop suey with
Fried noodles

¥1,500 (税込¥1,650)



海鮮ソース焼きそば

Seafood fried noodles

¥1,170 (税込¥1,287)



オムライス ベーコンハヤシソース

Omurice (Japanese omelette rice) with
Hashed Bacon sauce

¥1,050 (税込¥1,155)



シーフードドリア

Au gratin seafood & rice

¥1,070 (税込¥1,177)

締めの一
ハーフ塩ラーメン
手づくり
チャーシュー

Final bite: half Salt flavored
ramen with homemade
roasted pork belly

¥640 (税込¥704)



函館名物
ガゴメとろろ
昆布入り

お子様ランチ

Kid's lunch (with a toy)

エビフライ・鶏の唐揚げ
ハンバーグ・ソーセージ
ケチャップライス
ハヤシソース・ポテトサラダ
デザート

¥940 (税込¥1,034)

おもちゃ付



SWEETS

数量限定
Limited quantity

手造りカタラーナ

Crema catalana ¥740 (税込¥814)



ベリーとバニラアイス
ホワイトチョコソース
のワッフル

Waffles with berries and
vanilla ice cream and
white chocolate sauce

¥870 (税込¥957)



パン Bread ¥360 (税込¥396)

味噌汁 Miso soup ¥270 (税込¥297)

ライス Rice ¥400 (税込¥440)

道南米
ふっくらんご使用

※季節によりつけ合わせが旬の食材に変わる場合がございます。ご了承下さい。

SUSHI SASHIMI

寿司職人の握る北海道の
海の幸をご堪能ください

寿司と刺身メニュー

毎週水曜日定休 Closed every Wednesday

※仕入の関係上、上記以外にもお休みに
なる場合がございます。ご了承ください。

We may be closed on days other than our regular
closing day for inventory reasons. We appreciate
your understanding.

イカ不漁の為、品切れが発生する場合がございます。予めご了承ください。



※写真はイメージです。

山盛り海鮮漁火生ちらし Seafood chirashi-sushi
Chirashi sushi is a bowl of vinegared rice topped with sashimi.

¥3,350 (税込¥3,685)

海鮮小丼 各種

Various
seafood
small bowl
各¥950
(各税込¥1,045)



A プチ丼 | B サーモン丼 | C 三色丼 | D カニ丼
various | salmon | three taste | crabs



いくら小丼
Small salmon roe rice bowl
¥1,350 (税込¥1,485)



あぶりあなご寿司
Grilled sea-eel sushi ¥950 (税込¥1,045)



こぼれ蟹の寿司
Crab sushi with crab butter ¥900 (税込¥990)

ずしロール Special sushi roll
¥2,200
(税込¥2,420)



「ともさんかく」希少部位！
道産牛の握り(炙り)
Seared Hokkaido Beef
Hand-Pressed Sushi
¥1,550 (税込¥1,705)

お刺身各種 Sashimi



馬刺し
Horse meat Sashimi
¥1,350 (税込¥1,485)

函館名物 手造り イカソーメン

Thinly cut strips of
cuttlefish "Ikasomen"
¥1,230
(税込¥1,353)



ホッキのお刺身
"Hokki" (Sakhalin surf clam) sashimi
¥1,220 (税込¥1,342)



刺身の盛り合わせ
Assorted sashimi
¥3,350 (税込¥3,685)

3人前



刺身3種盛り
Assorted sashimi, 3 items
¥1,220 (税込¥1,342)

1人前

※写真は3人前の
刺身の盛り合わせ

◆ サーモンのお刺身 Salmon sashimi
¥1,020 (税込¥1,122)

◆ イカ刺し Cuttlefish sashimi "Ikasashi"

◆ たこのお刺身 Octopus sashimi

各¥1,120 (税込¥1,232)

◆ 甘海老のお刺身 Sweet shrimp sashimi

◆ ホタテのお刺身 Scallops sashimi

各¥1,200 (税込¥1,320)

※入荷状況によりご提供できないメニューもございます。また、季節によりつけ合わせが旬の食材に変わる場合がございます。ご了承下さい。

※お願い: お料理のお持ち帰りは、食中毒防止のため、ご遠慮させていただいております。何卒、ご理解・ご協力の程、お願い申し上げます。支配人

Suehiro sushi plate

末広寿し(9貫)

北海道の海の幸を
余すことなく
味わえる逸品です

¥3,000 (税込¥3,300)

マグロ、タイ、エビ、ホタテ、サーモン、カニ、イカ、いくら、うに
Tuna, sea bream, shrimp, scallops, salmon, crab, squid, salmon roe, sea urchin

Hakodate sushi plate

函館寿し(5貫)

函館ビヤホール

北海道寿し(5貫)

¥2,340 (税込¥2,574)

マグロ、イカ、カニ、いくら、うに
Tuna, squid, crab, salmon roe, sea urchin

Hokkaido sushi plate

**三貫 お好み
握り寿司**
Nigiri sushi

下記よりお好みで三貫お選び下さい。 Choose three pieces of sushi from the Under list.

- 鯛の握り Sea bream nigiri sushi
- イカの握り Cuttlefish nigiri sushi
- カニの握り Crab nigiri sushi
- 海老の握り Shrimp nigiri sushi
- サーモンの握り Salmon nigiri sushi
- たらこの握り Cod roe nigiri sushi

- ホタテの握り Scallops nigiri sushi
- たこの握り Octopus nigiri sushi
- とびっこの握り "Tobikko" nigiri sushi
- 数の子の握り Kazunoko (Herring roe) nigiri sushi

のり巻き Rolled sushi

- かんぴょう巻き Marinated gourd stripes roll
- かっぱ巻き Cucumber roll
- ごぼう巻き Pickled burdock roll

三貫 **¥1,050** (税込¥1,155)

各 **¥400** (税込¥440)

※入荷状況によりご提供できないメニューもございます。また、季節によりつけ合わせが旬の食材に変わる場合がございます。ご了承下さい。
※お願い:お料理のお持ち帰りは、食中毒防止のため、ご遠慮させていただいております。何卒、ご理解・ご協力の程、お願い申し上げます。支配人