

洋食堂 Menu

2025.12.18 ~

夜名物 とりあえず 何本お焼きしましょ?

串トンテキ

厚切り豚をウスターベースの特製ソースで香ばしく焼き絡めるサル食堂の名物トンテキをビールのアテにぴったりの一口サイズにした“串テキ”が夜の看板! 削りたての山椒がよく合います!

5本 450 (税込 495)
8本 680 (税込 748)
10本 830 (税込 913)
12本 980 (税込 1078)

差し入れや、お土産、家呑みに! 10本からお包みできます!

必食の4皿

名物 **ビーフカツ** **香める! /**

脂肪分が少なくヘルシーなヒウチを絶妙の揚げ加減でロゼに♪
一切れ目は、塩とワサビで!
二切れ目は、特製ガーリックソースで!

1200 (税込 1320)

海老クリームコロッケ

たっぷりの海老を特製ベシャメルソースで包み込んだ、当店自慢のコロッケ! 海老の殻で取ったソースにつけて、お召し上がりください♪

2個 780 (税込 858)

エビフライ

小ぶりの海老を軽やかにフライ。タルタルに付けてパクッ♪といくともう1尾!! もう1尾!!! と次々に手が出るエビフライです♪

5尾 650 (税込 715)

トンテキ皿

ウスターベースの特製ソースで香ばしく焼き絡めた、米もビールもウェルカムな厚切りポークステーキ。だし巻オムレツ付き!

1280 (税込 1408)

酒アテ

ポテトサラダ 400 (税込 440)
胡瓜たっぷり!
食感キュリキュリのポテトサラダ

胡瓜の一本漬け 400 (税込 440)

燻製枝豆 400 (税込 440)

自家製 実山椒ハム 450 (税込 495)
実山椒をたっぷり練り込みました♪

ニャクニャク 529 (税込 582)

ニシンのマリネ 680 (税込 748)
ビアホールの定番!

サラダ

削り鰹のオニオンサラダ 680 (税込 748)
たっぷりの玉葱スライスに削りたての半生鰹節をてんこ盛り!

自家製 ハムのオニオンサラダ 780 (税込 858)
自家製の人参ドレッシングがハムによく合います♪

アテ3種

- ・ポテトサラダ
- ・実山椒ハム
- ・ニシンのマリネ

780 (税込 858)

洋食アテ

粗挽き BEEF 鉄板ハンバーグ 850 (税込 935)
赤ワインバター

チキンマカロニグラタン 750 (税込 825)
ギュー〜ギュー〜

牛々だし巻オムレツ 750 (税込 825)
サル食堂の隠れ名物! 出汁の効いた玉子をふんわり巻きます!
◎ プレーンも出来ます! → 550 (税込 605)

ビアホール Menu

ビアホールの定番! ニシンのマリネ 680 (税込 748)
ノルウェー産ニシンに自家製レムラードソースを絡めて♪

ニャクニャク 529 (税込 582)
ピリ辛こんにゃくの鉄板焼き♪
ビアホールの定番隠れメニュー!

カレーヴルスト 780 (税込 858)
(カレーソーセージ&ポテトフライ)

鉄板ナポリタン 880 (税込 968)

フライ・揚げもん

自家製 厚切りハムカツ 280 (税込 308)
まずはそのまま! お好みで「ヒシ梅ソース」を付けて♪

白身フライ (3本) 480 (税込 528)

海老クリームコロッケ (1個) 400 (税込 440)

ミックスフライ盛り 880 (税込 968)
(串テキカツ・ハムカツ・白身フライ)

こぼれポテトフライ 580 (税込 638)

鶏の唐揚げ 630 (税込 693)

酢鶏ネギぶっかけ 680 (税込 748)

めし・汁

海老ピラフ 850 (税込 935)

海老ドリア 880 (税込 968)

牡蠣ドリア (冬季限定)

鉄板ナポリタン 880 (税込 968)

名物 国産牛の希少部位「カッパ」と豆腐の名物汁 350 (税込 385)

得 カッパ汁&ライス 500 (税込 550)

ライス 晴れの国 おかやまの旨い米♪ 200 (税込 220)
(大) +110円(税込)

食堂生



中びん〈サッポロ赤星〉…………… 650 (税込 715)

1877年、サッポロビールの前身・開拓使麦酒醸造所から発売されて以来受け継がれる、日本で最も歴史あるビール。

ノンアルコールビール…………… 500 (税込 550)

1度注ぎの
ビアホールクオリティ!!

SAPPORO サッポロ
樽生 黒ラベル

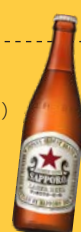
- 一、洋食に合う「サッポロ黒ラベル」
- 一、樽ごと冷やす希少な「空冷式サーバー」
- 一、何杯でもスルスル飲める「一度注ぎ」

麦のうまみと爽やかな後味。
何杯飲んでも飲み飽きないこのビールを
最高の鮮度とビアホールクオリティで！
トンテキやフライものとも相性の良い
喉越し重視の“食堂生”は、唯一無二！
ビアホールメニューとご一緒に！

お得! 2杯以上飲まれるなら
大ジョッキで!!

大ジョッキ
880 (税込 968)

中ジョッキ
550 (税込 605)



2名様で来店時の

サルのmastオーダー

お疲れ様です!!
初めてのサル食堂を堪能できる
絶対外さないオーダーをご紹介します♪

まずは乾杯!



樽生 サッポロ 黒ラベル

大ジョッキ 880 (税込 968) × 2杯

名物!

串トンテキ 8本
680 (税込 748)



アテ3種
780 (税込 858)

or

削り鰹の
オニオンサラダ
680 (税込 748)



夜の名物!

ビーフカツ
1200 (税込 1320)



牛々だし巻オムレツ
750 (税込 825)

※洋食アテから一皿マスト!



樽生 サッポロ 黒ラベル

中ジョッキ 550 (税込 605) × 2杯

必食メニュー!

海老クリーム
コロッケ
780 (税込 858)

or

エビフライ
5尾 650 (税込 715)



海老ピラフ
850 (税込 935)

or



鉄板
ナポリタン
880 (税込 968)

お一人様

¥3835 ~ ¥3965

(税込 4219 ~ 4362)

Alcohol Drink



ブドー酒

(大阪・柏原 / カタシモワイナリー)

大阪もん

実は、100年以上の歴史がある大阪のワイン醸造！
なかでもコチラの「カタシモワイナリー」さんは
国内外のコンクールで評価を得た
大阪の代表的な醸造所。
地元大阪の河内のワインをお楽しみください♪

グラス〈白 or 赤〉 600 (税込 660)

デキャンタ〈白 or 赤〉 1500 (税込 1650)

一升瓶〈白 or 赤〉 5500 (税込 6050)

酒 (神戸 / 菊正宗) 正一合 450 (税込 495)

芋焼酎 (鹿児島 / 黄猿) 450 (税込 495)

麦焼酎 (長崎 / 猿川) 450 (税込 495)

Soft Drink
#ソフトドリンクで乾杯



ノンアルコール
ビール 500 (税込 550)
もあります♪

黒烏龍茶……………〈グラス〉 500 (税込 550)

得 〈デキャンタ〉 880 (税込 968)

ウーロン茶重合ポリフェノールの働きで
／体に脂肪がつきにくい！
「日本人間ドック検診協会」推薦の商品。
(ホンマに?) (ホンマ、ホンマ!)

りんご汁…………… 680 (税込 748)

信州産の蜜入り林檎を、水を一滴も加えず
そのまま皮ごとすりおろした、果肉たっぷりの
果汁100%ジュース。砂糖・香料・着色料不使用。

マンゴジュース…………… 680 (税込 748)

とろりと濃厚な飲みごちのトロピカルジュース。
完熟マンゴの豊かな香りと甘みで、南国気分♪

ミックスジュース…………… 680 (税込 748)

5種類の果物だけで (バナナ・りんご・
もも・パイナップル・パッションフルーツ)
贅沢に作りました。昔懐かし大阪の味♪

死体は…
大阪もん (諸説あり)

ハイボール…………… 500 (税込 550)
(デュワーズ) 大ジョッキ 690 (税込 759)

チューハイ…………… 500 (税込 550)
大ジョッキ 690 (税込 759)

- ◎ ブレーン
- ◎ レモン
- ◎ カルピス
- ◎ グレープフルーツ

黒烏龍ハイ…………… 550 (税込 605)

脂肪の吸収を抑えて排出を増加させるので
体に脂肪がつきにくいのが特徴の
黒烏龍茶で割った気休めウーロンハイです♪

大阪の最北端に位置する
里山・能勢で、無農薬栽培
を営む植田さん夫妻の
オーガニックコーラ!



山コーラ…………… 530 (税込 583)
(大阪・能勢)

無添加・無香料・無着色／
能勢の4つの山の幸「菊炭」「ゆず」「米」「生姜」
を使用した、身体にも山にも優しいオーガニックコーラ♪

ジンジャエール…………… 430 (税込 473)

カルピス…………… 430 (税込 473)

「カルピス」の生みの親・三島海雲さんは、
明治11年、現在の大阪府箕面市の生まれ。

生まれは…
大阪もん

大阪もん

地産地消!
こだわりの「大阪もん」をご紹介します

