

Japanese  
Soul Food

お米と海の幸を楽しむ



  
マルモキッチン  
Japanese bowl cafe

食物アレルギー・カロリーの表記につきましては下記QRコードよりご確認くださいか、スタッフまでお申し付けくださいませ。

食物アレルギー・カロリー一覧表はコチラから ▶



海のどんぶり

全10種



海の幸とお米を  
楽しむ

どんぶりとおかずの  
定食

全8種



海鮮  
だし茶漬け

全5種



無添加味噌使用

野菜を  
食べる  
豚汁

昆布、いりこ、かつお節で  
丁寧に出汁をとり、  
たっぷりの野菜と豚バラのコクに  
無添加お味噌を合わせた、  
食べ応えのある豚汁です。





目玉焼き  
100円



温泉たまご  
100円



わさび  
クリーム  
チーズ  
100円



辛子  
明太子  
220円



漬け  
まぐろ  
250円



トロたく  
250円



サーモン  
350円



釜揚げ  
しらす  
150円



甘海老  
250円



いくら  
醤油漬  
350円



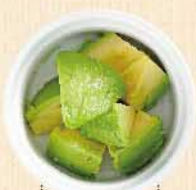
茄子の  
ナムル  
50円



小松菜の  
ナムル  
50円

# おいしさ広がるトッピング

お好きな具材をプラスして  
自分好みにカスタマイズ!



アボカド  
(1/4個)  
100円



鶏の  
唐揚げ  
(1個)  
150円



明太  
タルタル  
ソース  
50円



雑穀  
ひじき  
オクラ  
とろろ  
100円



紫キャベツの  
和風ピクルス  
100円



韓国のみり  
50円



金目鯛  
350円



真鯛の  
胡麻ダレ  
350円



蟹マヨ  
150円



キャロット  
ナムル  
50円



境産  
アジフライ  
300円



蟹クリーム  
コロッケ  
250円

# 海の どんぶり

産地から届いた  
鮮度抜群のお魚がたっぷり

まぐろ、鯛、サーモン、  
金目鯛、トロたく、釜揚げしらす、いくらを  
贅沢にのせた豪華な海鮮丼。



あずまめトッピング  
100円

アボカド  
100円

贅沢海の幸ごはん

1,680円

セツト内容

選ぶ10種  
どんぶり

+ 野菜を食べる  
無添加 豚汁

+ おばんざい

+ 甘味



サーモンに7種の野菜を合わせ、  
わさびクリームチーズがアクセント。

あずまめトッピング  
250円

トロたく

サーモンとアボカドの  
サラダごはん  
わさびクリームチーズ 1,320円



皮目をさっと炙った金目鯛に、アボカド、  
いくら醤油漬け、蟹マヨを合わせました。

あずまめトッピング  
250円

トロたく

金目鯛とアボカドの  
蟹マヨごはん

1,480円



漬けまぐろに  
あまから照り焼きマヨとたくわんを  
混ぜ込んだ「トロたく」を合わせました。

あずまめトッピング  
100円

アボカド

漬けまぐろとトロたくの  
照りマヨごはん

1,380円





新鮮なサーモンに、いくらの醤油漬けとトロたくを組み合わせました。



漬けまぐろに五穀、ひじき、オクラを合わせたとろろとの相性は抜群！



新鮮な真鯛に明太子を合わせ、更に明太子醤油を合わせました。



100円  
アボカド

サーモンといくらのトロたくごはん

1,430円



350円  
醤油漬け

漬けまぐろと雑穀ひじきとろろごはん

1,200円



50円  
韓国のり

真鯛と明太子のごはん

1,380円



サーモンを甘辛ダレでかば焼きにし、目玉焼きと彩り豊かな野菜を添えました。



甘海老に小松菜と人参のナルル、韓国海苔、たくわんの韓国風ユッケ丼です。



新鮮なサーモンをお店で丁寧にパン粉付け、和風の明太タルタルソースを合わせました。



100円  
雑穀ひじきとろろ

サーモンハラスのかば焼きごはん

1,320円



150円  
釜揚げしらす

甘海老と韓国海苔のユッケごはん

1,380円



350円  
醤油漬け

サーモンのレアカットタルタルごはん

1,480円



## ドリンクセット

200円

お好みのドリンクを右記よりお選びください

- ・ コーヒー (ICE・HOT)
- ・ 紅茶 (レモン・ミルク・ストレート)
- ・ アイスティ (レモン・ミルク・ストレート)
- ・ アイスウーロン茶
- ・ アップルジュース

## プレミアムドリンクセット

400円

タピオカドリンクを含むすべてのドリンクメニューより1つお選びいただけます

好きな海のどんぶりとおかずを一緒に楽しめる定食をどうぞ。



# 選べる×どんぶり×とおかず×の定食

セット内容



選べる 4種  
どんぶり



選べる 8種  
おかず



野菜を食べる  
無添加 豚汁



甘味

各 1,530円

※「国産牛の焼肉」のみ +250円

選べる×どんぶり×

4種類の中から  
お選び下さい。

サーモン  
アボカドごはん



サーモン・アボカド・トマトの丼ぶりです。

まぐろと釜揚げ  
しらすごはん



漬けまぐろ・  
釜揚げしらすの丼ぶりです。

まぐろと  
雑穀とろろごはん



漬けまぐろ・  
雑穀ひじきとろろの丼ぶりです。

サーモン  
トロたろろごはん



サーモン・トロたろろの丼ぶりです。

## ドリンクセット

+200円 お好みのドリンクを  
右記よりお選びください

- ・ コーヒー (ICE・HOT)
- ・ 紅茶 (レモン・ミルク・ストレート)
- ・ アイスティ (レモン・ミルク・ストレート)
- ・ アイスウーロン茶
- ・ アップルジュース

## プレミアム ドリンクセット +400円

タピオカドリンクを含む  
すべてのドリンクメニューより1つお選びいただけます

選べる×おかず×

8種類の中からお選び下さい。

鶏肉と野菜の黒酢ソース



トマト、なす、ししとうと鶏肉を、  
香ばしい玄米黒酢ソースに合わせました。

チキン南蛮明太タルタル



チキン南蛮に、明太子を加えた  
タルタルソースを合わせました。

豚肉と青菜の高菜明太子炒め



豚肉と小松菜を高菜で炒めて  
明太子を合わせました。

豚肉のはちみつ生姜焼き



はちみつの甘さと生姜の風味が  
絶妙にマッチ。ごはんが進みます。

豚肉と6種野菜のBBQソース



6種野菜に豚肉をあわせ、  
バーベキュー味に仕上げました。

境産アジフライ



さくさくのアジフライに、  
明太子を加えたタルタルソース合わせました。

蟹クリームコロッケ



かにの風味香る  
とろりクリームコロッケ。

国産牛の焼肉

⊕250円



贅沢な国産牛の焼肉です。

\*写真はイメージです。\*価格は税込み価格です。

# 海鮮 だし茶漬け

昆布とりこの旨味に、

鰹節・鯖節・宗田節で

だしをとり、鶏ガラスープを  
加えた上品なおだしです。



セット内容  
選べる5種  
メイン

本格おだし + おばんざい + 甘味



新鮮な「真鯛」に、  
数種類のナッツを加えた  
濃厚な胡麻ダレを合わせました。



真鯛の胡麻ダレ  
だし茶漬け

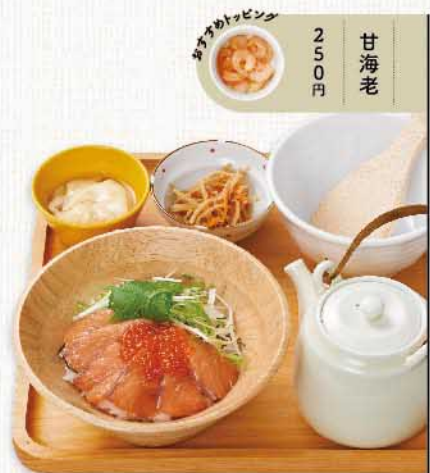
1,200円

落花生・くるみを  
使用しています。

あずまのトッピング  
いくら  
醤油漬け  
350円



サーモンといくらの  
鉄板組み合わせです。



サーモンといくらの  
だし茶漬け

1,250円

あずまのトッピング  
甘海老  
250円



辛子明太子と釜揚げしらすの  
だし茶漬け

1,150円



韓国のみ  
50円  
おつまみトッピング

辛子明太子と釜揚げしらすの  
さっぱりだし茶漬けです。



まぐろと野菜ナムルの  
だし茶漬け

1,180円



釜揚げ  
しらす  
150円  
おつまみトッピング

茄子ナムル、小松菜ナムル、キャロットナムル、  
水菜に漬けまぐろを合わせました。



海鮮  
だし茶漬け

1,350円



釜揚げ  
しらす  
150円  
おつまみトッピング

4種の海鮮を合わせた  
贅沢なだし茶漬けです。



アラカルト

一緒にどうぞ

フライドポテト

350円



フライドポテト  
+ 鶏の唐揚げ

780円



明太タルタルソース付き

ドリンクセット

+200円

お好みのドリンクを  
右記よりお選びください

- ・ コーヒー (ICE・HOT)
- ・ 紅茶 (レモン・ミルク・ストレート)
- ・ アイ스티 (レモン・ミルク・ストレート)
- ・ アイスウーロン茶
- ・ アップルジュース

プレミアム  
ドリンクセット

+400円

タピオカドリンクを含む  
すべてのドリンクメニューより1つお選びいただけます

# マルモの甘味

素材にこだわった  
マルモ自慢のスイーツです。



優しい味わいを楽しむ

マルモのケーキ



しっとり濃厚に仕上げた  
抹茶とチョコレートのテリーヌです。



やわらかく仕上げた甘さ控えめで  
濃厚なバスクチーズケーキです。



小麦粉を使用せず、卵と米粉を使用した  
しっとりふわふわのシフォンケーキです。



濃厚抹茶  
チョコレートテリーヌ

780円



しっとり  
バスクチーズケーキ

780円



ふわふわお米の  
紅茶シフォンケーキ

780円

## ドリンクセット

+200円 お好みのドリンクを  
右記よりお選びください

- ・ コーヒー (ICE・HOT)
- ・ 紅茶 (レモン・ミルク・ストレート)
- ・ アイスティ (レモン・ミルク・ストレート)
- ・ アイスウロン茶
- ・ アップルジュース

## プレミアム ドリンクセット +400円

タピオカドリンクを含む  
すべてのドリンクメニューより1つお選びいただけます



黒蜜をかけて  
召し上がれ

**和素材  
あんみつ**



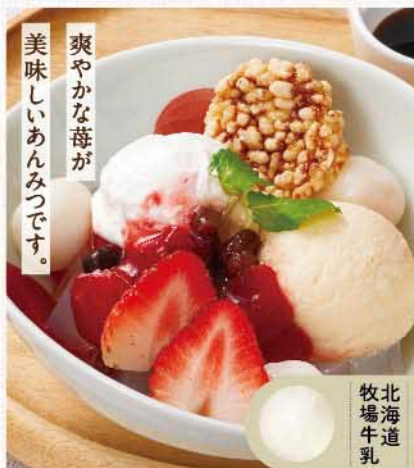
抹茶と黒蜜の  
相性抜群なあんみつです。

濃い抹茶



大学芋と紫芋の、  
お芋づくしなあんみつです。

ほうじ茶



爽やかな苺が  
美味しいあんみつです。

北海道  
牧場牛乳



抹茶わらびもち  
クリームあんみつ

580円



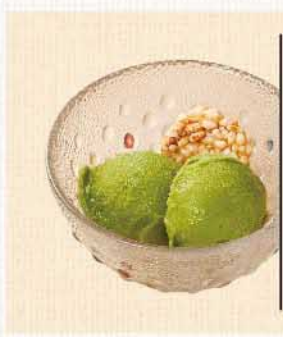
お芋クリーム  
あんみつ

580円



苺クリーム  
あんみつ

580円



濃い抹茶

380円



ほうじ茶

380円



北海道牧場牛乳

380円

**和素材  
アイス**

\*写真はイメージです。\*価格は税込み価格です。

# Japanese Tea & Latte

マルモオススメの  
日本素材を味わうドリンク。



柚子抹茶グリーンティ  
(アイス・ホット)

500円



抹茶グリーンティ  
(アイス・ホット)

450円



柚子和紅茶  
(アイス・ホット)

500円



和紅茶「レモン・ストレート」  
(アイス・ホット)

450円



黒蜜和紅茶ミルクティ  
(アイス・ホット)

580円



抹茶グリーンティ  
黒蜜きなこラテ  
(アイス・ホット)

580円



和紅茶ミルクティ  
(アイス・ホット)

550円



抹茶グリーンティラテ  
(アイス・ホット)

550円



和素材と共に味わう

# タピオカ ドリンク



濃厚なココと  
食感を楽しむ  
マルモの新メニュー。

タピオカ  
柚子和紅茶

600円



タピオカ  
抹茶グリーンティラテ

600円



タピオカ  
和紅茶ミルクティ

600円



タピオカ  
柚子抹茶グリーンティ

600円



## アイスドリンク

アイスコーヒー

350円

アイスカフェ・オレ

380円

アップルジュース(100%)

350円

コーラ

300円

アイスウーロン茶

300円

## ホットドリンク

ブレンドコーヒー

350円

カフェ・オレ

380円

## アルコール

アサヒスーパードライ(小瓶) 530円

\*写真はイメージです。\*価格は税込み価格です。

KIDS  
MENU

# おこさま メニュー★

みんなの大好きがつまった  
マルモキッチンのおこさまランチ！

アップル  
ジュース  
付き

鶏の  
唐揚げ

フライド  
ポテト

ゼリー

ハンバーグ

旗付きごはん

マルモの  
おこさまランチ  
790円