

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コードよりご確認いただくか、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



海の幸のどんぶりを中心に
定食やだし茶漬けなど
どなた様にも「お米」を
お楽しみいただけるよう
種類豊富に揃えました。

海鮮だし茶漬け

全5種



無添加味噌使用

マルモの野菜を食べる
無添加

味噌汁

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ひき肉で
旨味を引き出し、
無添加お味噌を合わせた
食べ応えのあるお味噌汁です。



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！



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
醤油漬け
400円



茄子の
ナムル
50円



小松菜の
ナムル
50円



アボカド
(1/4個)
150円



鶏の
唐揚げ
(1個)
150円



味噌
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。



おチカラトッピング

アボカド
150円

贅沢海の幸ごはん

1,680円

セット内容

選べる10種
どんぶり

マルモの野菜を食べる
無添加

味噌汁

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。



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。



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。

おチカラトッピング

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

おチカラトッピング

250円

トロたく

金目鯛とアボカドの
蟹マヨごはん
1,480円

おチカラトッピング

150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、アボカドとトロたくを組み合わせました。



サーモンとアボカドのトロたくごはん

1,480円



漬けまぐろに五穀、ひじき、オクラを合わせたところとの相性は抜群！



漬けまぐろと雑穀ひじきところごはん

1,200円



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。



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。



サーモンハラスのかば焼きごはん

1,420円



甘海老に小松菜と人参のナムル、韓国海苔、たくわんの韓国風ユッケ井です。



甘海老と韓国海苔のユッケごはん

1,380円



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



サーモンのレアカットタルタルごはん

1,530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

*写真はイメージです。*価格は税込み価格です。

好きな海のどんぶりと
豊富なおかずと一緒に楽しめる
定食をどうぞ。



選べる×どんぶり×と ×おかず×の定食

※「国産牛の焼肉」のみ +250円

各 1,580円

セット内容



選べる 4種
どんぶり



選べる 8種
おかず



無添加
味噌汁
マルモの野菜を食べる



甘味

+

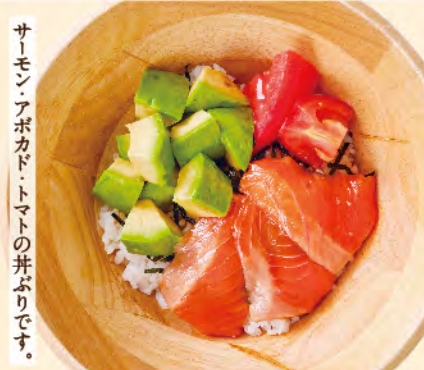
+

+

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
トロたろごはん



サーモン・トロたろの丼ぶりです。

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、ブロッコリーと鶏肉を、
香ばしい玄米黒酢ソースに合わせました。

チキン南蛮味噌タルタル



チキン南蛮に、味噌を加えた
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種野菜に豚肉を合わせ、
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、
味噌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。

海鮮 だし茶漬

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

落花生・くるみを
使用しています。
1,280円



サーモンと甘海老の
組み合わせです。



サーモンと甘海老の
だし茶漬

1,250円

辛子明太子と釜揚げしらすの
だし茶漬け

1,150円



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



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

1,380円



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



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

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。



しっとりカステラにあ
ずきといちごソース、
ホイップを合わせまし
た。



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



長崎
カステラ
いちご
ソース

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



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



爽やかな莓が
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



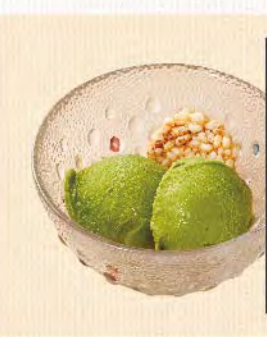
お芋クリーム
あんみつ

580円



莓クリーム
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

Japanese Tea & Latte

マルモオススメの
日本素材を味わうドリンク。



抹茶グリーンティ
(アイス・ホット)
450円



柚子抹茶グリーンティ
(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



柚子和紅茶
(アイス・ホット)
500円

抹茶グリーンティラテ
(アイス・ホット)
550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
黒蜜きなこラテ
(アイス・ホット) 580円



黒蜜和紅茶ミルクティ
(アイス・ホット)
580円



和素材と共に味わう

タピオカ ドリンク

濃厚なコクと
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！



旗付きごはん

マルモの
おこさまランチ
790円



*写真はイメージです。*価格は税込み価格です。