

**あふれ出す
肉汁が自慢**

の手作りハンバーグ Hamburg Steak



- 1、ぎゅう丸のハンバーグは お客様に注文を頂いてから ミンチを叩き手ごねして形成し ひとつひとつ丁寧に焼き上げます。
- 2、ぎゅう丸独自の調理法でふっくらとジューシーに焼き上げます。
- 3、箸を入れた瞬間！ あふれ出す肉汁が自慢です。

◎当店のハンバーグは中までしっかりと焼き上がった状態が一番美味しく召し上がれます。ハンバーグをカットした際、赤身が残っていたり焼け具合に不安がある場合は遠慮なくスタッフにお申し付け下さい。



トッピング
温玉
100 税込

トッピング
Wチーズ
200 税込

手仕事ハンバーグ **ライス付**

180g 1200円 (税込 1320円) **140g** 1018円 (税込 1120円)

ミニサラダ
+182円 (税込 200円)

ほんのり甘いコーンポタージュスープにパイ生地をかぶせてオープンで焼き上げました。ぎゅう丸のもう一つの名物です。

パイ包みスープ
455円 (税込500円) ⇒ 382円 (税込420円)
●食事をご注文のお客様限定●

選べるソース

和風
醤油ベースに野菜と赤ワイン

オニオン
玉ねぎたっぷり旨味と甘味

デミグラス
肉と野菜を煮込んだ定番の味

ソースは自社で手作り。ソースおかわりは 45円 (税込 50円)

ライスをパンに変更
+200円 (税込 220円)

アフタードリンク
136円 (税込 150円)

- コーヒー
- 紅茶
- アップル
- オレンジ
- ウーロン茶

**あふれ出す
肉汁が自慢**

の手作りハンバーグ Hamburg Steak



ナチュラルチーズとチェダーチーズのWチーズ!!

2種のチーズハンバーグ	ライス付
180g 1382円 (税込 1520円)	140g 1200円 (税込 1320円)



パイ包みスープ
455円 (税込600円) → 382円 (税込420円)
●食事をご注文のお客様限定●



おろしポン酢

さっぱりおろしポン酢がつけます! **ライス付**

和風おろしハンバーグ	
180g 1364円 (税込 1500円)	140g 1182円 (税込 1300円)



トッピング 温玉 100円 (税込)
トッピング Wチーズ 200円 (税込) **ライス付**

ソースが2つ選べて美味しさ2倍!
ダブルハンバーグ
140g × 2個 1745円 (税込 1920円)

選べるソース

和風
醤油ベースに野菜と赤ワイン

オニオン
玉ねぎたっぷり旨味と甘味

デミグラス
肉と野菜を煮込んだ定番の味

ライスをパンに変更
+200円
(税込 220円)

ミニサラダ
+182円
(税込 200円)

アフタードリンク
136円
(税込 150円)

- コーヒー
- 紅茶
- アップル
- オレンジ
- ウーロン茶

ソースは自社で手作り。ソースおかわりは 45円 (税込 50円)

**あふれ出す
肉汁が自慢**

ぜいたくコンビネーション Combination



ハンバーグとステーキが一度に味わえる人気メニュー！

選べる
ソース

オニオンソース
Onion sauce

トッピング
温玉
100円税込

トッピング
Wチーズ
200円税込

ハンバーグ&ステーキ **ライス付**

180g 2164円 **140g 1982円**
(税込 2380円) (税込 2180円)



ふたつの美味しさを二つソースで！

マヨネーズソース

ハンバーグ&海老フライ **ライス付**

180g 1564円 **140g 1382円**
(税込 1720円) (税込 1520円)



ライス付

ハンバーグ&コーンクリームコロッケ

180g 1536円 **140g 1355円**
(税込 1690円) (税込 1490円)



マヨネーズソース

魚フライをオリジナルソースで！

ハンバーグ&魚フライ **ライス付**

180g 1527円 **140g 1345円**
(税込 1680円) (税込 1480円)

選べるソース

和風

醤油ベースに
野菜と赤ワイン

オニオン

玉ねぎたっぷり
旨味と甘味

デミグラス

肉と野菜を煮込
んだ定番の味

ソースは自社で手作り。ソースおかわりは 45円 (税込 50円)

トッピング
温玉
100円税込

トッピング
Wチーズ
200円税込

ライスをパンに変更

+200円
(税込 220円)

ミニサラダ

+182円
(税込 200円)

アフター
ドリンク

136円
(税込 150円)

- コーヒー
- 紅茶
- アップル
- オレンジ
- ウーロン茶

Hamburg steak and
Sausage with bone



ホムレット

1000円

風味豊かなスモークと粗挽き肉の歯ごたえ！

ハンバーグの肉汁とソーセージの肉汁！たまらないコラボ！

ハンバーグ&骨付きソーセージ

ライス付

180g

1655円

(税込 1820円)

140g

1473円

(税込 1620円)

トッピング

温玉

100円

税込

トッピング

Wチーズ

200円

税込



外バラ肉についているカルビの一部である希少部位を当店オリジナルの辛味ソースと絡めました!! 脂身が甘くてジューシーでハンバーグとの相性抜群!

ハンバーグ&赤辛焼肉

ライス付

180g

1800円

(税込 1980円)

140g

1618円

(税込 1780円)

Chicken Steak



肉厚! ジューシーな歯ごたえ!
和風おろしソースで!

ライス付

チキンステーキ

1018円 (税込 1120円)

選べるソース

和風

醤油ベースに野菜と赤ワイン

オニオン

玉ねぎたっぷり旨味と甘味

デミグラス

肉と野菜を煮込んだ定番の味

ソースは自社で手作り。ソースおかわりは 45円 (税込 50円)

ライスをパンに変更



+200円

(税込 220円)

ミニサラダ



+182円

(税込 200円)

アフター
ドリンク

136円

(税込 150円)

- コーヒー
- 紅茶
- アップル
- オレンジ
- ウーロン茶

ぎゅう丸ステーキ Gyumaru Steak

やわらかくてジューシー！あふれる旨味！



美味しく召し上がっていただくため国産牛脂を注入しています

オニオンソース
Onion sauce

柔らかくてジューシー！ あふれる旨味！
ぎゅう丸ステーキ **ライス付**

120g 1345円 (税込 1480円)

名物

あまの
パイ包みスープ

パイ包みスープ
455円 (税込 500円) → 382円 (税込 420円)

● 食事をご注文のお客様限定 ●



オニオンソース
Onion sauce

美味しく召し上がっていただくため国産牛脂を注入しています

ステーキが2枚！2倍の満足！ **ライス付**
ダブルステーキ

120g × 2枚 2136円 (税込 2350円)



オニオンソース
Onion sauce

マヨネーズソース
Mayonnaise

美味しく召し上がっていただくため国産牛脂を注入しています

海の幸と山の幸！御馳走メニュー！

ステーキ&海老フライ **ライス付**

1745円 (税込 1920円)

ライスをパンに変更



+200円
(税込 220円)



ミニサラダ
+182円
(税込 200円)

アフター
ドリンク
136円
(税込 150円)

- コーヒー
- 紅茶
- アップル
- オレンジ
- ウーロン茶

Kids Menu

お子様メニュー

おもちゃ付

コーンポタージュスープ

ジュース付
・アップル
・オレンジ
・カルピス

アッパモちもち

お子さまパンケーキ

527円 (税込 580円)

(コーンポタージュスープ
ジュース、おもちゃ付)

あっあっジュモ

手づくりハンバーグと鶏の唐揚げ

お子さまプレート

655円 (税込 720円)

(ジュース、おもちゃ付き)

《 食べ方いろいろ 》

♥ その1 (別々派...スープはスープ・パイはパイ!)



♥ その2 (どっぷり派...パイを全部スープにつける!)



♥ その3 (2度のおいしさ派)



パイ包みスープ

455円 (税込500円) ⇒ 355円 (税込390円)

● お子様メニュー注文のお客様限定 ●

名物

あっあっの
パイ包みスープ



Curry

手間をおしまず
じっくり煮込んだ
味わい深い
本格カレーです

▲写真はハンバーグカレーです

<全品サラダ付>



サラダ付き

- ぎゅう丸カレー 1000円 (税込 1100円)
- 魚フライカレー 1164円 (税込 1280円)
- 海老フライカレー 1164円 (税込 1280円)
- ハンバーグカレー 1255円 (税込 1380円)
- 2種のチーズ
ハンバーグカレー 1436円 (税込 1580円)

Salad



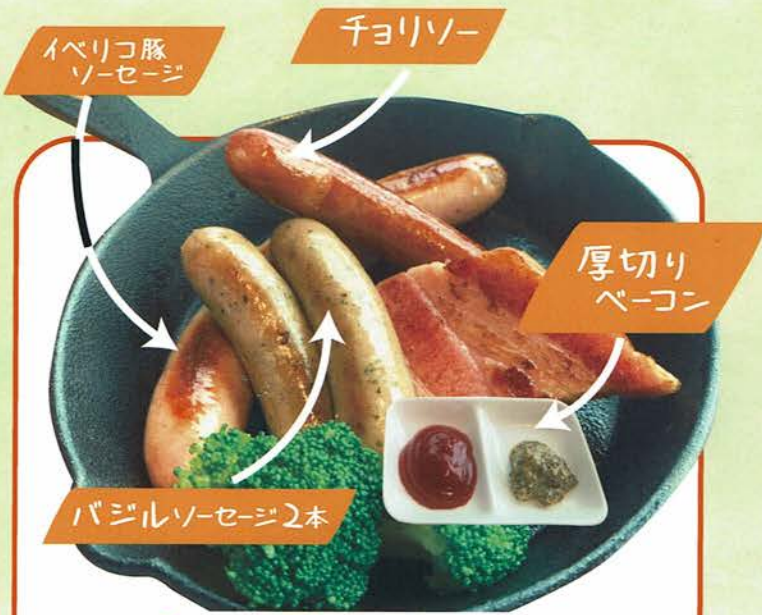
温玉付
シーザーサラダ
691円 (税込 760円)



温玉付
ごぼうとれんこんの
パリパリサラダ 527円
(税込 580円)

アラカルト *À la carte*

おつまみに
最高!



イペリコ豚ソーセージ

千ヨリソー

厚切りベーコン

バジルソーセージ2本

1011とジューシー
ソーセージ盛合せ
591円 (税込 650円)



サクサク 自家製ソース付
魚フライ 527円
(税込 580円)



オニオンリング
& ポテトフライ
509円 (税込 560円)

揚げたて
最高!



—シェア—
SHARE ポテト
364円
(税込 400円)



オニオンリング
382円
(税込 420円)



枝豆
273円 (税込 300円)

ビールに
最高!



自家製ソース付
ぷりぷり
海老フライ
836円
(税込 920円)



ベリソース添
とろける
カマンベールフライ
436円 (税込 480円)

角ハイボール

税別 400円 (税込 440円)

お好きでしよ。

SUNTORY WHISKY
KAKU-HIGHBALL

愛され続ける
おいさ。
飲み飽きない、
爽快な味。



こだわり酒場の レモンサワー

税別 400円 (税込 440円)

こだわり酒場
レモンサワー

レモンありのまま、
しつかりお酒。



こだわり酒場とは、

- ①しつかりレモンで甘くない
- ②強炭酸でのどごし爽快
- ③キンキン冷え冷え

※表示価格は税別(税込)価格です。



drinkmenu



ホワイト&
ラズベリーソー



ビネガー
パイナップルソー



ピーチ&
レモネードソー



ティーソー



ノンアルコール
アルコール入り

ALL 400円 (税込)

ALL 480円 (税込)

WINE LIST



“肉”に合う!!

牛肉に
おすすめ

リブ・シャック・レッド [南アフリカ]

[赤/フルボディ]

ピノタージュ、シラズ使用

プラムや赤いベリー果実の華やかな香りとスモーキーな風味を持ち、凝縮感のあるまろやかさが肉料理の味わいをより一層引き立てます。

2,273円 (税込2,500円)



グラスワイン

サン・ヴァンサン [フランス]

赤：フランスの新鮮な赤ワインらしい濃い色合い。

繊細な香りの中にベリー系の果実やスパイスのニュアンスを含みます。

渋みと酸味のバランスが良く、さまざまな料理によく合います。

白：柑橘類やハーブのニュアンスを感じる香り。

フレッシュでフルーティな味わいと

すっきりした酸味が心地良い辛口白ワインです。



364円 (税込400円)

ボトルワイン (ハーフサイズ)

ジェンティモン [フランス]

赤：軽快で果実味が豊かな

オールラウンドな赤ワインです。

白：新鮮でいきいきとした口当たり。

南仏の充分な日光を浴びて育ったぶどう由来の明るい黄色が特徴です。



各909円 (税込1,000円)

ボトルワイン (フルボトル)

タクン・レセルヴァ [チリ]

カベルネ：熟したプラムやラズベリーのような果実味に、ほのかにヴァニラのニュアンスが感じられる、まろやかな赤ワインです。

シャルドネ：爽やかなシトラス系の香りに、トロピカルフルーツのテイストを感じさせながらもドライな味わいの白ワインです。



各1,636円 (税込1,800円)



Drink

コーヒー (ブレンド)	291 円 (税込 320 円)
アイスコーヒー	291 円 (税込 320 円)
カフェオレ (HOT、ICE)	318 円 (税込 350 円)
カルピス	273 円 (税込 300 円)
オレンジジュース	273 円 (税込 300 円)
アップルジュース	273 円 (税込 300 円)
ウーロン茶	273 円 (税込 300 円)
コーラ	327 円 (税込 360 円)
ジンジャーエール	327 円 (税込 360 円)
ミツ矢サイダー (ウイルキンソン)	300 円 (税込 330 円)
コーラフロート	382 円 (税込 420 円)
コーヒーフロート	382 円 (税込 420 円)



Tea



紅茶 (HOT)	レモン、ミルク ストレート	273 円 (税込 300 円)
(ICE)	レモン、ミルク ストレート	273 円 (税込 300 円)



Alcohol

アルコール

焼酎

ワイン

生ビール (中)	500 円 (税込 550 円)
生ビール (小)	345 円 (税込 380 円)
ハイボール (レモン付)	400 円 (税込 440 円)
レモンサワー	400 円 (税込 440 円)

(芋)	364 円 (税込 400 円)
(麦)	364 円 (税込 400 円)
(米)	364 円 (税込 400 円)

グラスワイン(赤・白)	364 円 サン・ヴァンサン (フランス) (税込 400 円)
リブ・シャック・レッド(赤)	2273 円 フルボディ (南アフリカ) (税込 2500 円)
タクン・レセルヴァ (赤・白)	1636 円 フルボトル (チリ) (税込 1800 円)
ジェンティモン (赤・白)	. . . 909 円 ハーフボトル (フランス) (税込 1000 円)

Non Alcohol ノンアルコール 364円 (税込 400円)
ノンアルコール

French Toast

フレンチトースト

マリノア店限定

特製のパレイユに浸して

焼き上げました!!

外はカリッ、中はフワットロの

絶品フレンチトースト



キャラメルベリー 545円 (税込600円)

北海道産のミルクで作ったココのある
ソフトクリーム&カラフルなベリーが
いっぱい。キャラメルソースたっぷり!



ハニーキャラメル 500円 (税込550円)

北海道産生クリームで作ったきめ細やかな
バニラアイス&とろ〜り甘いキャラメル
ソースがベストマッチ!
甘党イチオシ!



チョコバナナ 545円 (税込600円)

北海道産のミルクで作ったココのある
ソフトクリーム&バナナ&チョココレー
ドソース。たっぷり!定番の美味しさ!



ドリンクセット

136円

(税込150円)

コーヒ
紅茶
オレンジ
アップル
ウーロン茶

季節のドリンク
コーラ
ジンジャーエール
三ツ矢サイダー

236円

(税込260円)

ハニーキャラメル 500円 (税込550円)

北海道産生クリームで作ったきめ細やかな
バニラアイス&とろ〜り甘いキャラメル
ソースがベストマッチ!
甘党イチオシ!

キャラメルベリー 545円 (税込600円)

北海道産のミルクで作ったココのある
ソフトクリーム&カラフルなベリーが
いっぱい。キャラメルソースたっぷり!

チョコバナナ 545円 (税込600円)

北海道産のミルクで作ったココのある
ソフトクリーム&バナナ&チョココレー
ドソース。たっぷり!定番の美味しさ!



ドリンクセット

136円

(税込150円)

コーヒ
紅茶
オレンジ
アップル
ウーロン茶

季節のドリンク
コーラ
ジンジャーエール
三ツ矢サイダー

236円

(税込260円)

ハニーキャラメル 500円 (税込550円)

北海道産生クリームで作ったきめ細やかな
バニラアイス&とろ〜り甘いキャラメル
ソースがベストマッチ!
甘党イチオシ!



Dessert

Sweet Potato

人気
NO.1



お芋丸ごとじっくり焼き上げて
中身を丁寧にくり抜いて、美味し
くなりますようにとつぶやきながら
バターやミルクをたっぷり入れて
懸命につくったスイートポテトです。

お土産にもどうぞ。♡
スイートポテト
455円 (税込 500円)



自家製

ベルギー産
クーベルチュール使用

ベルギー産のチョコをたっぷり
使いしっとりと焼き上げました。
濃厚でリッチなケーキです。

ガトーショコラ
400円 (税込 440円)



あったかいスイーツと
冷たいアイスが美味しい!

パイの中にたっぷりのあんこと
白玉をいれてオーブンで焼きま
した。あったかいスイーツ!

和風パイ
~アイスクリーム添え~
382円 (税込 420円)



Dessert

Parfait



食事の後にちょうどいいミニパフェ



- 玄米フレーク
- キャラメルプリン
- キャラメルソース

ミニ
キャラメルバナナパフェ
382円 (税込 420円)

キャラメルプリンと少し大人なキャラメルアイス & 北海道ミルクアイス。バナナとベルギー産チョコを使用した贅沢パフェ!!



- 玄米フレーク
- フルーツカクテル
- ベリーソース

ミニベリーパフェ
382円 (税込 420円)

甘酸っぱいフランボワーズアイス、北海道ミルクアイスにミックスベリーの相性バツグン! 甘いものが苦手な方にもおすすめのパフェです。



- 抹茶アイス
- 抹茶プリン
- 抹茶ソース

ミニ抹茶パフェ
382円 (税込 420円)

抹茶ソース&宇治抹茶 100%プリン & 抹茶アイス。抹茶好きにはたまらない! ぎゅう丸スイーツ一番人気のスイーツポテトもトッピング。ぎゅう丸でしか味わえない1押しパフェ!



Parfait

- キャラメルバナナパフェ 636円 (税込 700円)
- ベリーパフェ 636円 (税込 700円)
- 抹茶パフェ 636円 (税込 700円)

Soft cream



北海道
ソフトクリーム

生クリームをたっぷり使いました

345円 (税込 380円)



デザートセレクト デザート+ドリンク
Dessert set 655円 (税込720円)

♡ 自家製ケーキにしますか？ それともパフェ気分？

♡ お好きなデザートとドリンクをお選び下さい。



Sweet Potato

お芋丸ごとじ〜〜くり焼き上げて中身を丁寧にくり抜いて、美味しくなりますようにとつぶやきながらバターやミルクをたっぷり入れて懸命につくったスイートポテトです。



- ・ コーヒー
- ・ アイスコーヒー
- ・ 紅茶 (レモン、ミルク、ストレート)
- ・ アイスティー (レモン、ミルク、ストレート)
- ・ アップルジュース
- ・ オレンジジュース
- ・ カフェオレ
- ・ アイスカフェオレ

- ・ 季節のドリンク
- ・ ウーロン茶





セットにはこれらの内容がすべて含まれています。



メイン料理 + ライス + サラダ + コーンスープ + デザート + ドリンク
 ・パン+200円 (税込 220円)
 ・ハイ包みスープ +200円 (税込 220円)

- メイン料理は右記より1つお選び下さい。
- デザート・ドリンクは下記より好きなものを1つずつお選び下さい。

本日のデザート



本日のデザートは毎日替わります。内容はスタッフにお尋ね下さい♪

ドリンク

下記より好きなものを1つお選び下さい。

ホットコーヒー
おかわり無料



- コーヒー(HOT・ICE)
- 紅茶(HOT・ICE)
- アップル ●オレンジ
- ウーロン茶
- グラスワイン(赤・白)

- 季節のドリンク
 - コーラ
 - ジンジャーエール
 - ミツ矢サイダー
- +236円** (税込 260円)

スタッフにお尋ね下さい

メイン料理



(140g)
ハンバーグ 1536円 (税込 1660円)



Wチーズ (140g)
ハンバーグ 1718円 (税込 1890円)



(140g)
和風ハンバーグ 1691円 (税込 1860円)



ハンバーグ& (140g)
ソーセージ 1955円 (税込 2150円)



ハンバーグ& (140g)
海老フライ 1955円 (税込 2150円)



チキンステーキ 1536円 (税込 1690円)

トッピング
温玉 100円 (税込 110円)

トッピング
Wチーズ 182円 (税込 200円)

ハンバーグ
140gを180gに変更
182円 (税込 200円)

プラス
+200円 (税込 220円)
カップスープを
ハイ包みスープに変更!

ライス
をパンに変更
+200円 (税込 220円)

※価格にはスープ、サラダ、ライス、デザート、コーヒーが全て含まれています。