フェアメニューに使用している
にんじんと玉ねぎは北海道産です。

北海道フェア

2022年3月1日～6月5日

北海道 HOKKAIDO FAIR フェア

カフェデリプレート

デリも北海道メニューに！

美腸米（びちょうまい）に変更できます

食物繊維を多く含む食材をご飯にプラスしました。

北海道ビーフハンバーグ オニオンソース　単品 ¥1,400

◆カフェデリプレート（デリ４種、ご飯、味噌汁付）　¥1,950

北海道産の牛肉をつかったジューシーなハンバーグを、醤油ベースのオニオンソースでお召し上がりください。

カフェデリプレートあります

サーモンのちゃんちゃん焼き　単品 ¥1,150

◆カフェデリプレート（デリ４種、ご飯、味噌汁付）　¥1,700

北海道の郷土料理で、石狩地方の漁師町が発祥と言われています。
味噌ベースの味付けで鮭も野菜もおいしく食べられます。

カフェデリプレートあります

仔羊のジンギスカン風野菜炒め　単品 ¥1,150

◆カフェデリプレート（デリ４種、ご飯、味噌汁付）　¥1,700

羊独特の臭みが少なく、やわらかくて食べやすい仔羊の肉を使った野菜炒めです。

特製ダレの甘辛豚丼　¥1,300

豚丼の発祥は北海道十勝地方と言われています。
当店特製のタレが豚肉とご飯によく合います！

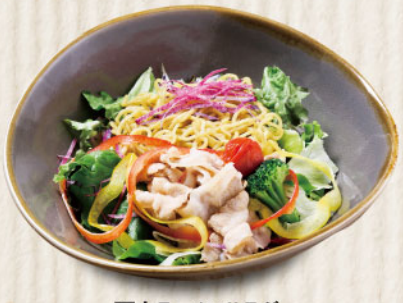
シーフードホワイトカレー　¥1,300

北海道産のホタテが入った、クリーミーなシーフードカレーです。

仔羊のピタパンサンド サラダ仕立て　¥1,050

仔羊のお肉をピタパンでサンドしました。甘辛いソースとピタパンの相性ばっちり！

お酒とご一緒に



西山ラーメンサラダ
¥800

北海道札幌西山製麺の麺を使用した
ラーメンサラダです。

北海道明太子ポテトサラダ
¥600

北海道産の明太子を使用した
ポテトサラダです。

北海道チーズのササミフライ
¥500

サクサクのササミフライとチーズの
相性びったり!

北海道産じゃがもち バター添え
¥500

バターの香りが食欲をそそります。

Alcohpl made in Hokkaido

Sake

国士無双　純米吟醸酒
1合 ¥950 熱燗 / 冷酒

北海道産酒造好適米「きたしずく」を
55% まで高精米。華やかな柑橘系のような
香りと、旨みとコクで人気の日本酒です。

Beer

小樽麦酒 オタルエール
330ml ¥950

フルーティーな香りと味が特徴。
風味豊かな1本です。

小樽麦酒 オタルラガー
330ml ¥950

すっきりとしたのど越し。
何本でも飲み進めたくなります。

Wine

十勝ワイントカップ

- **赤・白　グラス各 ¥850**
- **赤白飲み比べセット¥1,050**

※飲み比べセットは小グラスでご提供いたします

冷涼な北国でつくられるブドウは酸味が
強くなります。この酸味をストレートに表現する
ことで、白ワインはフルーティーで爽やかに
赤ワインでは長期熟成に耐えうるワインとなります。

カシスアイスと
チョコレートパフェ
¥850

北海道では締めにパフェ

締めパフェ

あなたはどちらの締めパフェ派?

抹茶アイスと
北海道産小豆のパフェ
¥850

ハスカップ

ハスカップは北海道で古くから
親しまれている果実で、名前は
アイヌ語の「ハシカプ」に由来。
"枝の上にたくさんなるもの"を
意味します。見た目はブルーベリーに
似ていますが、ブルーベリーに
比べて酸味が強く
すっきりした味です。

ハスカップのソーダ
¥500

ハスカップのスムージー
¥850

- **北海道牛乳 ¥500**
- 北海道牛乳使用
  コーヒー牛乳 ¥500
- 北海道牛乳使用
  ハスカップのミルク ¥500

北海道ソフトクリーム　¥450

北海道産の生乳を使ったソフトクリームです。

北海道産小豆のあんみつ
十勝ワインソースがけ　¥850

ワインを使ったソースをかけて食べる、
ちょっと大人なあんみつです。

抹茶アイスの和・ワッフル　¥850

抹茶アイス、北海道産小豆、生クリーム、栗、
イチゴ、黒蜜をトッピング。

※表示価格は税込です ※画像はイメージです
※本メニューは表面に「keskin®(ケスキン®)」を使用し、抗ウイルス、抗菌処置を実施しております。

keskin ※「keskin®」は株式会社 TWO の商標です。