

11月の旬ランチ

ランチメニューご注文でドリンク一杯100円

※おかわりはプラス200円で承ります。

- ホットコーヒー ●アイスコーヒー ●黒ウーロン茶 ●緑茶 ●玄米茶
- ペプシコーラ ●ジンジャーエール ●レモンスカッシュ

ご飯は、北海道美唄市直送のオリジナルブレンドの炊きたて。「大盛り・おかわり」承ります。味噌汁もおかわり自由です。

お子様プレート
をご用意しています。
680円



味噌汁
香の物 付き



ごはん
お惣菜3品
味噌汁
香の物 付き



俵おにぎり
お惣菜2品
付き



ごはん
お惣菜2品
サラダ
味噌汁
香の物 付き

■ ぶりの漬け丼(黄味醤油) 780

■ にしんの幽庵焼きと紅鮭の二味焼魚定食 850

■ きのこセイロそばセット 880

■ 岩手あべ鶏の北〇ザンギ定食 880



和風スープ
付き



ごはん
お惣菜1品
味噌汁
香の物 付き



ごはん
お惣菜2品
味噌汁
香の物 付き



ごはん
お刺身3点
焼魚
お惣菜4点
味噌汁
香の物 付き

■ 牛たんカレーと、彩り旬野菜サラダ 980

■ 大海老・鳳がき・たらのシーフード・フライ定食 1250

■ 本日のお刺身御膳 980

■ 北〇和定食 1280

もう少し食べたい時、一緒にいかがですか。
[ランチタイムのサイドメニュー]

- ミニおろしそば プラス 280円
- ミニサラダ プラス 150円
- 鶏もも肉のザンギ(2個) プラス 300円
- 本日の刺身3点盛り プラス 400円
- 本日の焼魚 プラス 300円
- 本日のにぎり鮓(3貫) プラス 400円



HITAMARU.PASEO

■表記は税込み価格です。

北〇のこだわり米

ランチタイムでもご用意している、

北〇（きたまる）の「白米」

石狩平野のほぼ中心に位置する、

美唄市ライスクラップ農場さんのお米を使用しています。

農場の西側には宮島沼と石狩川、

その向こうには樺戸の山々が連なり、

春になると、白鳥やマガン達が

やってくる自然溢れる農場です。

そんなライスクラップ農場の真野さんが

北〇（きたまる）の為だけに

「ゆめぴりか」「ななつぼし」などの

オリジナルブレンド米を作ってくれています。

感謝しています・・・

ブレンド比率は、北〇（きたまる）料理長が

試食を重ねて決めたもの。

安心・安全で、炊きたての美味しさを、

どうぞ、お召し上がりください。



<http://kitamaru.jp>

◎ 原産地 又は生産者が明確で、新鮮な食材を使用しています。

◎ 生鮮野菜は、有機・減農薬野菜を含め、全て「札幌近郊産・北海道産」又は「国内産」を使用しています。

◎ 添加物の入った食材は、伝統的な製法による必要不可欠なものを除き、極力使用していません。

◎ 化学調味料を極力使用していません。

◎ 昔ながらの製法を守る手づくりの基礎調味料（塩・醤油・味噌など）を全国から探し求め使用しています。



お昼からもご用意いたします。
昼から宴会セット

- 品数六品・料理十三品 ● 税金など全て込み
 - 二つの氷点下のビール込み 全五十二種九十分飲み放題付き
 - 午前十一時～午後三時半までにスタート（前日までに御予約）
- 三五〇〇円

● ビジネスミンの方 必見！

例えば、「最初の三十分間を会議で使用し、その後「会食」など、お気軽にご相談ください。
掘りこたつ個室、イス個室など多数ご用意。
最大二十名様まで個室にてご会食可能です。

● 特典！

全五十種レギュラー飲み放題に、ふたつの氷点下のビール「エクストラコールド&エクストラコールドブラック」をプラス！
そして、お仕事で飲めない方に、ノンアルコールビールも飲み放題に！
（ご予約時にお伝えください）