

# 9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
- 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  
ご用意しています。  
680円



新作



俵おにぎり  
お惣菜2品  
付き

■ ざるラーメンセット ..... 700



味噌汁  
香の物 付き

■ 十勝マスターホエー豚の豚丼 ..... 830



ごはん  
お惣菜2品  
サラダ  
味噌汁  
香の物 付き

■ 道産若鶏もも肉のザンギ定食 ..... 880



ごはん  
お惣菜1品  
サラダ  
味噌汁  
香の物 付き

■ 本日のお刺身御膳 ..... 1200



新作

味噌汁  
香の物 付き

■ 本日の四種海鮮丼 ..... 1580  
(鰹又は本鮪・天然本鱈・秋いか・帆立貝の四種刺し)



新作

ごはん  
お惣菜2品  
サラダ  
スープ 付き

■ 襟裳短角和牛のステーキ御膳 ..... 3800  
(ロース・ハツ・レバー・センマイの四種部位)

もう少し食べたい時、一緒にいかかですか。  
[ランチタイムのサイドメニュー]

- 前浜たらこ ..... プラス350円
- 鶏もも肉のザンギ(2個) ..... プラス330円
- ミニうどん ..... プラス380円
- 本日の刺身3点盛り ..... プラス400円
- 本日の焼魚 ..... プラス350円
- 本日のデザート ..... プラス150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、

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。  
昼から宴会コース

● 品数六品・料理十四品 ● 税金など全て込み  
● 氷点下のビール込み、九十分飲み放題付き  
● 午前十一時～午後一時までにスタート（前日までに御予約）  
三五〇〇円

● ビジネスマンの方必見！

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！

レギュラー飲み放題に、氷点下のビール「エクストラコールド」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）