

出汁の旨みが自慢 北のおおでん

午後五時
から
ご用意

大根……………二五〇（税込み二七五）

玉子……………一八〇（税込み一九八）

ちぎりこんにゃく……………二〇〇（税込み二二〇）

おすすめ
▽結び白滝……………二五〇（税込み二七五）

がんもどき……………二三〇（税込み二五三）

豆腐……………一八〇（税込み一九八）

天かま……………二三〇（税込み二五三）

おすすめ
▽無添加はんぺん……………二五〇（税込み二七五）

おすすめ
▽原ホ推茸……………二八〇（税込み三〇八）

ミニトマト粉チーズ……………三三〇（税込み三五三）

軟白ねぎ……………二〇〇（税込み二二〇）

道産芋のいももち……………三八〇（税込み四一八）

若布……………二八〇（税込み三〇八）

おすすめ
▽牛すじ……………四八〇（税込み五二八）

ラーメン……………三〇〇（税込み三三〇）

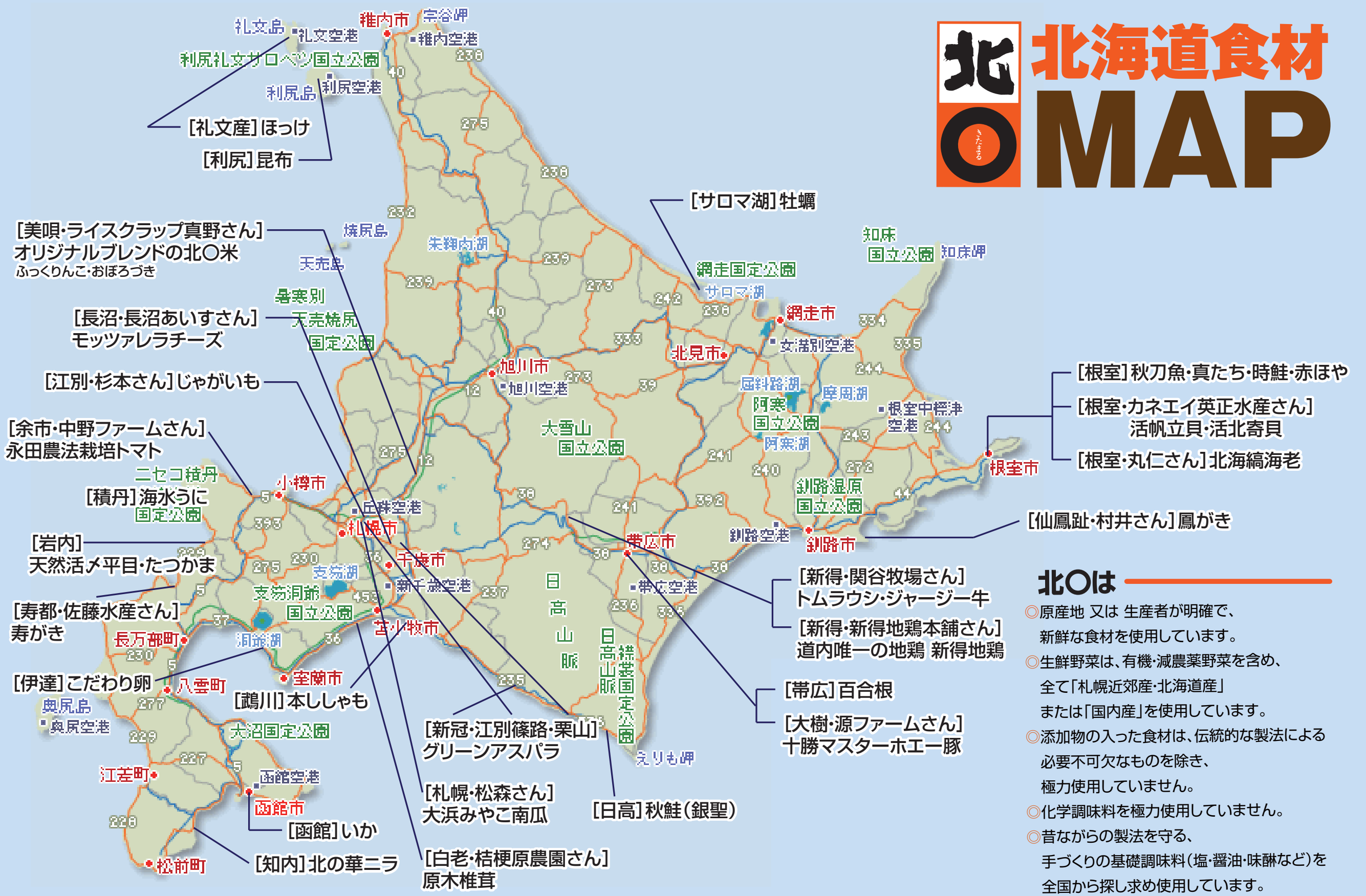
おすすめ
▽おでんハヤ盛り……………三〇〇（税込み三三〇）

おでんハヤ盛り……………二五〇（税込み二七五）

おでんハヤ盛り……………三三〇（税込み三五三）

おでんハヤ盛り……………三三〇（税込み三五三）

北海道食材MAP



- ### 北〇は
- ◎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」または「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・味醂など)を全国から探し求め使用しています。