

夏の終わりから秋の始まりへ。得20%OFF

晩夏と初秋の食べ比べ

晩夏 道東より
鯛(いわし)

初秋 根室より
秋刀魚(さんま)

秋刀魚(さんま)と鯛(いわし)の刺身食べ比べ
八五〇▽六八〇円



晩夏 道内各地より
とうきび「恵味」

初秋 札幌丘珠 吉田さんより
札幌黄玉「たまねぎ」

札幌黄玉の天ぷらととうきびのかき揚げの食べ比べ
七五〇▽四四〇円



晩夏 北海道日本海より
海水うに

初秋 道東より
生いくら

生いくらと海水うにの「にぎり鮭」食べ比べ
七五〇▽六〇〇円



晩夏 北海道日本海より
真いか

初秋 道東より
秋鮭(あきさけ)

秋鮭(あきさけ)と真いかの「陶板焼き」食べ比べ
七五〇▽六二四〇円



晩夏 余市 中野ファームさんより
永田農法 極上トマト

初秋 札幌大浜 松森さんより
大浜みやこ南瓜

ふかし南瓜(かぼちゃ)とカプレーゼの食べ比べ
六八〇▽五四四〇円



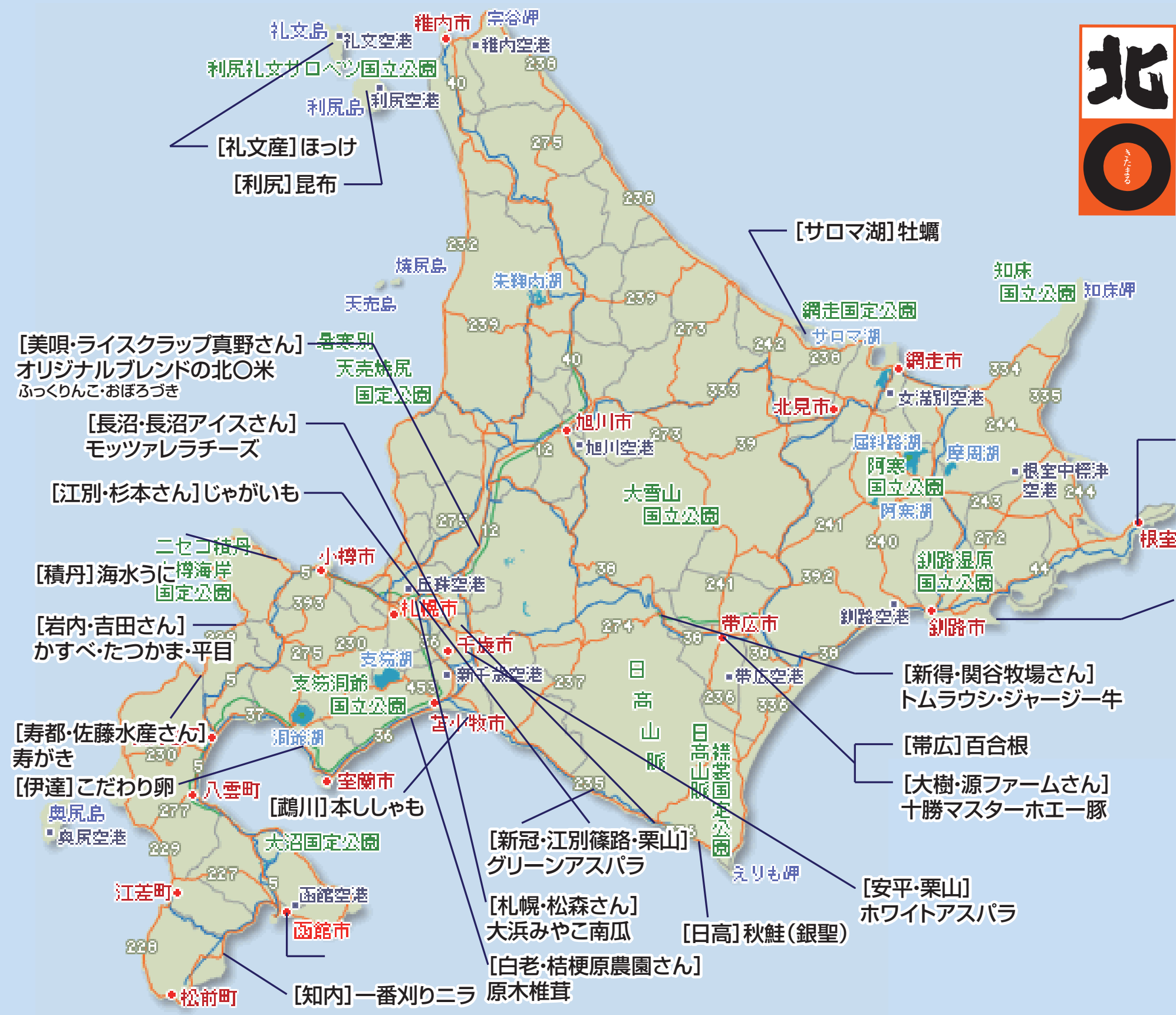
晩夏 福島より
白桃(はくとう)

初秋 山梨より
巨峰(きよほろ)

巨峰ゼリーと白桃マンボートの食べ比べ
七〇〇▽四〇〇円



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、一切使用していません。
 - ◎ 化学調味料を一切使用していません。
 - ◎ 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。