

# 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 ●ジャスミン茶 ●黒ウーロン茶
- ペプシコーラ ●ジンジャーエール ●レモンスカッシュ ●粉末緑茶

ご飯は、北海道美幌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



■肉の旨味も感じる、ボリュームランチ。

十勝マスターホエー豚の豚丼

780

■自家製タルタルソースで食べるサクサクフライ。

鱈(たら)と札幌黄玉ねぎの  
フライ定食

830

■肉汁あふれる自慢のザンギをたっぷり。

岩手あべ鶏の北〇ザンギ定食

880

■温かい料理がうれしい季節の到来です。

鶏セイロそばセット

880

おにぎり・だし巻き玉子・香の物 付き



■旨味ののった旬のお刺身を贅沢に。

天然ぶりと、船上活メ 鮭一郎の  
漬け丼

980

■一度に二種類の焼魚が楽しめるお得な定食。

真ぼっけ開きと、鯉柚庵焼きの  
焼魚二味定食

1080

■旬の料理を中心に、小鉢8品の御膳です。

本日の旬を贅沢に「花かご御膳」

1280

■旬の魚貝を贅沢に盛合せました。

本日のお刺身御膳

「椿」盛り980円 「牡丹」盛り1680円

■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6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）