

# 和食

Japanese



## 海老天重(味噌汁、漬物)

1,100円(税込)

サクサクの衣をまとったプリッとした食感の海老天を、ふっくら美味しい砂川産ゆめぴりかと一緒にどうぞ。



## 海鮮丼(味噌汁、漬物)

1,780円(税込)

まぐろ、真鯛、甘エビなど、新鮮な海鮮をたっぷり味わえる逸品。料理長特製の醤油漬けいくらがおすすめです。



## 醤油ひれカツ丼(味噌汁、キャベツ、漬物)

1,280円(税込)

ジューシーで柔らかい砂川の上原ファーム産ヒレ肉に、醤油タレが食欲をそそります。



### 天ぷらと蕎麦のにぎり寿司御膳

1,580円(税込)

旬の野菜とプリとした食感の海老天、こだわりの鰹だしが香るそばに、3種のお寿司が楽しめる御膳です。

\*いずれかお選びいただけます(そば/うどん、温/冷)

### 焼き魚定食(味噌汁、ご飯、漬物)

1,480円(税込)

上質な脂と旨味が溢れ出す、季節の旬な魚を焼き上げた一品。ふんわり優しい味の卵焼きもお楽しみください。



### 生姜焼き定食(味噌汁、ご飯、漬物)

1,280円(税込)

柔らかでジューシーな砂川の上原ファーム産豚肉に、生姜ダレが絡み、食欲をそそります。

### 海老天カレーうどん(味噌汁、ご飯、漬物)

1,100円(税込)

特製鶏がらスープに、オリジナルブレンドのスパイスが決めた旨みたっぷりカレースープ。海老天との相性も◎

\*いずれかお選びいただけます(そば/うどん)

# 中華

## Chinese



### 麻婆豆腐セット(スープ、ご飯、サラダ、ザーサイ)

1,380円(税込)

ピリッと効いた山椒のシビれる辛さがクセになる、  
刺激好きにはたまらない旨さです。



### 五目あんかけ焼きそば(スープ、ザーサイ)

1,180円(税込)

しっかり焼いた中華そばに、  
海鮮と野菜たっぷりのうまみを含んだ餡が相性抜群です。

### 青椒肉絲セット(スープ、ご飯、サラダ、ザーサイ)

1,580円(税込)

オイスターソースのコクと香ばしい香りが、  
ジューシーな牛肉とシャキシャキした野菜を引き立て  
ご飯が進みます。



### 海老チリセット(スープ、ご飯、サラダ、ザーサイ)

1,280円(税込)

ブリップリの海老と甘みのある程よい辛さのソースが、食欲をそそります。



### 自慢のザンギセット(スープ、ご飯、ザーサイ)

880円(税込)

柔らかい鶏もも肉を、にんにくと生姜を効かせたタレに漬け込み、からっとジューシーに仕上げました。



### 五目中華丼(スープ、ザーサイ)

1,180円(税込)

砂川の上原産ポーク、海鮮、野菜など、うまみたっぷりの餡が、何度でも食べたくなる中華丼です。



### 中華セット

(八宝菜、海老チリ、スープ、ご飯、サラダ、ザーサイ)

1,380円(税込)

八宝菜に人気の海老チリなど、野菜がたっぷりとれるバランスのいい豪華セットです。



### チャーハン(スープ、ザーサイ)

880円(税込)

卵、海老、チャーシューに、お米一粒一粒に旨みをとじ込めた炒飯はおすすめです。



### 坦々麺

1,280円(税込)

白煎り胡麻とナッツの香ばしさが食欲そそるピリ辛坦々麺。麺、スープが絡み合った一体感をお楽しみください。

# 洋食

Western



## 大人もうれしいお子様プレート(ミネストローネ)

1,100円(税込)

オムライス、ハンバーグ、エビフライなど、  
子どもも大人も楽しめるプレート。インカのめざめも絶品です。



## チキンと野菜のスープカレー(ライス)

1,280円(税込)

13種類のスパイスをブレンドした辛さがクセになる  
スープカレー。\*辛さはお選びいただけます

①お子様OK ① ② ③ ④ ⑤



### ハンバーグプレート 季節の野菜添え(ミネストローネ)

1,380円(税込)

砂川の上原ファーム産と十勝の彩美牛の肉汁たっぷりの、国産合い挽きハンバーグ。オニオンソースがおすすめです。



### ポークチャップセット(ミネストローネ、ライス)

1,280円(税込)

柔らかくポークをトマトベースにりんごと玉ねぎの甘酸っぱいソースで仕上げた砂川名物です。



### オムライス(ミネストローネ)

1,100円(税込)

シンプルな昔ながらの薄焼き卵がうれしい洋食屋風のオムライス。王道のケチャップソースも魅力です。

# デザート

## Desserts



### 搾りたてミルクのジェラートパフェ

1,100円(税込)

砂川で長年愛される、岩瀬牧場の搾りたてミルクとストロベリーミルクフィューのジェラートが魅力のパフェ。



### 抹茶と小倉のあんみつ

780円(税込)

ふっくらした甘さ控えめな吉川食品のつぶあんに、ジェラートと抹茶白玉などが楽しめるあんみつ。

# ドリンク

## Drinks

### 〈ソフトドリンク〉

コーヒー(アイス、ホット)	440円
カフェオレ(アイス、ホット)	550円
紅茶(ホットのみ)	440円
ウーロン茶(アイスのみ)	440円
クリームソーダ	600円

アップルジュース(100%)	380円
オレンジジュース(100%)	380円



# アルコール

## Alcohol



## BEER

キリン ブルックリンソラチエース 330ml 1,045円

北海道空知郡発祥のホップを使用し、爽やかでトロピカルな香味が特長なビール。柑橘・レモングラス・ハーブを想わせる明るい余韻が楽しめます。

滝川クラフトビール 空知ピルスナー 330ml 1,045円

大麦麦芽100%で醸造するジャパンビアの王道スタイル。北海道上富良野町で生まれた伝説のホップ「ソラチエース」を使用し、自然を感じる香りとすっきりと爽やかなのど越しです。

瓶ビール 札幌クラシック 770円

## NON-ALCOHOLIC

ジョエア 990円

[産地 フランス ラングドック・ルーシヨン/ブドウ品種 シャルドネ]

オーガニック栽培されたブドウを使用。低カロリーに仕上げ、スパークリングワイン風味の本格派なノンアルコールドリンクです。

ノンアルコールビール 550円

## WINE

SPARKLING

ロータリ ブリュット 187ml 1,980円

[産地:イタリア トレンティーノ / ブドウ品種:シャルドネ]

イタリアで作られる瓶内二次発酵（シャンパン製法）ワイン。リンゴや柑橘系のアロマが豊かで、フレッシュ&フルーティなワインです。

プロセッコ 200ml 1,540円

[産地 イタリア ヴェネト/ブドウ品種 グレコ]

世界的人気のプロセッコは、無農薬で育てられた完熟ぶどうからのフレッシュな味わいです。食前酒としてはもちろん、お食事中にもおすすめです。

WHITE

カマラ 1,100円

[産地 イタリア ロンバルディア/ブドウ品種 シャルドネ]

ミラノから1時間「イタリアのブルゴーニュ」と称される地で作られたワイン。香りの高さですっきりエレガントな味わいです。

RED

ジャイロ 1,100円

[産地 イタリア ヴェネト/ブドウ品種 コルヴィーナ/ロンディネッラ]

同じワイナリーのランク上のワインの香りや味わいを分けてもらってつくるワイン。深みのある味わいは、お肉料理と相性抜群です。

# TAKE OUT

2023.4.24～

海老天丼	1,220円
海鮮丼	1,900円
醤油ヒレカツ丼 (キャベツ千切り付)	1,400円
生姜焼きセット (キャベツ千切り、ライス付)	1,400円
五目あんかけ焼きそば	1,300円
五目中華丼	1,300円
麻婆豆腐セット (サラダ、ライス付)	1,500円
青椒肉絲セット (サラダ、ライス付)	1,700円
海老チリセット (サラダ、ライス付)	1,400円
ザンギセット (サラダ、ライス付)	1,000円
八宝菜・海老チリセット (サラダ、ライス付)	1,500円
炒飯・ザンギセット	1,300円
スープカレー	1,400円
ハンバーグセット (揚げ野菜、レタス、ライス付)	1,500円
ポークチャップセット (キャベツ千切り、ライス付)	1,400円

価格は税込み表記です



073-0152 砂川市東2条北3丁目  
TEL 0125-52-3989 FAX 0125-52-4572