

豪華に！
+500円
(税込)
プレミアム
飲み放題！

生ビール・ホッピーハイボール・焼酎・サワー・カクテル・日本酒・ワイン・ソフトドリンク、全50種類以上が2時間飲み放題になります！



幹事様
必見!!

要予約

得

宴会特別オプション

1 お一人様
+300円(税込)
生ビールも
飲み放題！

2 お一人様
+300円(税込)
寿司2種盛り
をプラス！

3 +500円(税込)
ずわい蟹100g
をプラス！

※人気、予約状況によりお受けできない場合がございます。

〈通常飲み放題〉瓶ビール・ハイボール・焼酎・サワー・カクテル・日本酒・ワイン・ソフトドリンク、全50種類以上が2時間飲み放題！！



※写真は十勝鶏の水炊きを選択した場合の6名様分の盛り付け例です。
The photograph is an example of a serve for six people.
照片就是一个例子祭出的6人。

北海道チーズソースの冷奴/北海道産ローストポークの
ビンチョス/花畑牧場の生ハムサラダ/刺身4種舟盛り/
十勝鶏の水炊き/北海道産鮭の西京漬け/北海道産たこ
の天婦羅/北海道産ローストビーフの押し寿司/北海道
バニラアイス



十勝鶏の水炊き

北海道産豚肩ロースときのこのつゆしゃぶ

Boiled Tokachi Chicken or Shabu-shabu of Pork Shoulder from Hokkaido and Mushroom

選べるメイン
満喫コース

4,000円

お料理のみ
2,700円

お一人様・税込

北海道 Savor Menu
北海道 满喫コース

全9品



※写真は牛鍋を選択した場合の6名様分の盛り付け例です。
The photograph is an example of a serve for six people.
照片就是一个例子祭出的6人。

南瓜煮/チーズソースの冷奴/高菜明太子/青梗菜
とじやこ和え物/秋の彩りサラダ/秋刀魚入り刺身3
種/牛鍋/うどん/焼き茄子のたたき風/きのこグラ
タン/鶏のザンギ/フライドポテト/つくね串/鶏そ
ぼろ押し寿司/マロンアイス



牛バラ肉の陶板焼き

牛鍋

Beef on Ceramic Tile Roasted

Beef Hot Pot

選べるメイン

秋の味覚
牛鍋と
コース

3,500円

お料理のみ
2,200円

お一人様・税込

全15種

Beef Hot Pot and Autumn Season Menu

4,000円以上のコース全てに豪華刺身盛りが付きます



※写真は6名様分の盛り付け例です。
The photograph is an example of a serve for six people.
照片就是一个例子祭出的6人。

えびせん/枝豆/ざく切りキャベツのシーザーサラダ/
鮮魚のカルバッチョ/豚バラ肉の陶板焼き/うどん/
鶏もも肉のスパイシー焼き/きのこグラタン/鶏のザンギ/
つくね串/フライドポテト/栗のプリン

全12品

個室完備！

少人数から団体まで人数に
合わせた個室をお選びいた
だけます。
各種ご宴会は、北の家族に
お任せ下さい!!



4名様用



8名様用



個室様用

Northern Contentment Menu

北の満足
コース

2,980円

お料理のみ
1,680円

お一人様・税込

Furano Beef Sukiyaki or Shabushabu Boiled Furano Beef



ふらの和牛のすきやき

Furano Beef Sukiyaki



ふらの和牛のつゆしゃぶ

Shabushabu Boiled Furano Beef

※写真はふらの和牛のすき焼きを選択した場合の
6名様分の盛り付け例です。

The photograph is an example of a serve for six people.
照片就是一个例子祭出的6人。

前菜3種/ズワイ蟹/豪華刺身7種舟盛り/ふら
の和牛のすき焼き/秋鮭の西京焼き/のどぐろ
の天婦羅/にぎり寿司2種/お椀/マロンアイス

豪華舟盛りと鍋付会席
コース

5,000円

お料理のみ
3,700円

お一人様・税込

全9品

Luxurious Boat Sashimi and Hot Pot Menu

通常2時間
のところ

3時間飲み放題

日~木曜日限定(金・土・祝前日除く)

※予約状況により、お受けできない場合がございます。
お早めにご予約ください。※前日までにご予約をお願いします。

ご利用の際はクーポンを
ご持参ください

※入荷状況により、産地が変更になる場合がございます。商品により販売期間が異なります。器が異なる場合がございます。また、入荷状況により盛り付けが変わることがございます。ご了承ください。



北海道産

干物フェア

ニシン開き

580円(税込 626円)

Split Herring

定塩熟成宗八かれい

480円
(税込 518円)

Flatfish

選りすぐりの旬の魚介を盛り合わせました。

Real Capelins

本ししゃも(2尾)

380円(税込 410円)

コマイの一夜干し(2尾)
380円(税込 410円)



※「大」の盛り付けイメージです。

秋のおすすめ 刺身大漁盛り

特大 2,000円
〔4~6人前〕
大 1,000円
〔2~3人前〕
小 500円
〔1人前〕
（税込 540円）
（税込 1,080円）
（税込 2,160円）



※「特大」の盛り付けイメージです。

True Whelk from Hokkaido
Sautéed with Garlic

北海道産真つぶ貝のガーリック炒め
680円
(税込 734円)

Iberico Pork Croquette

イベリコ豚と北海道馬鈴薯のコロッケ
480円
(税込 518円)

Spring Roll of Five Hokkaido Cheeses

5種の北海道チーズ春巻き
680円
(税込 734円)

Raw Ham Salad of Whey-fed Pork from Hanabatake Ranch

花畠牧場ホエー豚の生ハムサラダ
580円
(税込 626円)

Fried Tofu with Hokkaido Cream Cheese

北海道クリームチーズの揚げ出し豆腐
480円
(税込 518円)

Flame Grilled Ginkgo Nuts

炙り銀杏
480円
(税込 518円)

Tempura of Hokkaido Octopus and Autumn Vegetables

北海タコと秋野菜の天婦羅
580円
(税込 626円)

Hot Stone Baked Hokkaido Octopus

北海タコの石焼き
580円
(税込 626円)



Grilled Rack of Lamb Seasoned with Black Pepper

骨付きラムの黒胡椒焼き
くろこしょう

880円
(税込 950円)

旨い肉



Roast Pork from Hokkaido

北海道ローストポーク

680円
(税込 734円)



Hot Stone Baked
Hakodate Onuma Beef

函館大沼牛の石焼き
880円
(税込 950円)



Aromatic Kippered Bacon Steak from Hanabatake Ranch

花畠牧場燻製香るベーコンステーキ
680円
(税込 734円)



Cutlet of Beef and Hokkaido Cheese

牛肉と北海道チーズカツ
580円
(税込 626円)