

一緒にいかがですか



※食材は季節により異なる場合がございます。

天ぷらの盛合せ

630円(税込680円)

サクサクの食感、揚げたての天ぷらをどうぞ。



かつ煮鍋

680円(税込734円)



じゃがバター

260円(税込280円)

ほくほくのじゃがいもはバターとの相性抜群。



ハタハタの唐揚げ

360円(税込388円)

今や高級魚の仲間入りのハタハタ！日本海で育ったハタハタは脂のりも良いので口に溢れる美味しさです。



茶碗蒸し

200円(税込216円)



チーズの包み揚げ

300円(税込324円)

パリパリサクサクの食感とチーズの風味。



砂肝の炭火照焼き

290円(税込313円)



ほたるいかの唐揚げ

360円(税込388円)

うま味成分のひとつであるアミノ酸がたっぷりで甘味が強く、まるごといただく特に美味しいと評判のほたるいかを唐揚げにしました。



ポテトチーズ

330円(税込356円)

ハッシュポテトに数種類のチーズを入れ油で揚げた、チーズの風味がたまらない一品です。



野菜さらだ

490円(税込529円)

2~3名様で取り分けてどうぞ。



ミニさらだ

200円(税込216円)



セットさらだ

120円(税込129円)



鶏の唐揚げ

390円(税込421円)

柔らかジューシーな美味しさをどうぞ。

人気 No. 1



北海道のソウルフード いも餅

290円(税込313円)

北海道産の男爵いもを使用し、本来の風味を生かしつつバター醤油でかおり豊かに仕上げました。



キリン一番搾り

生ビール(中) 500円(税込540円)

生ビール(小) 300円(税込324円)

瓶ビール(中瓶) 480円(税込518円)

お酒(燗・冷)1合 400円(税込432円)

お酒



キリンハードシードル 350円(税込378円)



キリンノンアルコールビール ゼロイチ 280円(税込302円)

未成年者及び、運転される方へのアルコールのご提供は控えさせていただきます

※食材は季節により異なる場合がございます。器、盛り付け等は写真と異なる場合がございます。※当店では共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料7品目を取り扱っております。

食後にいかがですか



ずんだ餡の白玉だんご

330円(税込356円)

山形のただちや豆など、こだわりの国産枝豆をブレンドし、無添加で無着色のむぎの里特製ずんだに仕上げました。



とろ〜りプリン

300円(税込324円)

自家製とろ〜りプリンにバニラアイスに乗せました。黒蜜と一緒に召し上がり下さい。



白玉あんみつ

380円(税込410円)

白玉を、特製あんこと一緒に黒蜜でお召し上がりください。抹茶アイスクリームとの相性もピッタリ。



あんこ
北海道産小豆をざらめ糖だけで炊き上げた、むぎの里特製のこだわり“あんこ”です。



オレンジフロート
コーヒーフロート

各270円(税込291円)

クリームあんみつ

380円(税込410円)

手づくりの白寒天に特製あんことフルーツ。バニラアイスと一緒に召し上がり下さい。



※食材は季節により異なる場合がございます。



シークワーサー
ヨーグルト

380円(税込410円)

シークワーサー100%果汁と肉厚なアロエをヨーグルトと混ぜてお召し上がりください。



抹茶とバニラの
雪見だいふく

190円(税込205円)

抹茶アイスとバニラアイスを白いおもちで包んだ、モチモチクリーミーなミニ雪見だいふくです。添えられたホイップクリームと一緒に楽しみ下さい。



黒蜜わらび餅

300円(税込324円)

モチモチのわらび餅をきなこで包みました。特製黒蜜をかけてお召し上がりください。



冷しぜんざい

330円(税込356円)

特製あんこを煮込み、ぜんざいに仕上げました。アイスと一緒に楽しみ下さい。



二色アイス
抹茶アイス
バニラアイス

各150円(税込162円)

※写真は二色アイスです。



ミニ抹茶白玉

190円(税込205円)



ミニあんみつ

190円(税込205円)

※食材は季節により異なる場合がございます。

お飲み物

各種200円
(税込216円)



・ホットコーヒー

・アイスコーヒー

・オレンジジュース

・りんごジュース

・コーラ



※食材は季節により異なる場合がございます。器、盛り付け等は写真と異なる場合がございます。※当店では共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料7品目を取り扱っております。