



JOY OF LIVING WITH BEER  
ともに、笑顔をついでいく。

秋を彩る  
メニューをご用意しました。

# AUTUMN FEST MENU

オータムフェストメニュー

開催期間 9月9日(月)～10月31日(木)

楓舞う食欲の秋

サッポロライオン125周年記念イベントとして、秋の風物詩である“楓”から連想した食材にフォーカスした期間限定フェアを開催いたします!

お肉の特選食材

## カナディアンビーフ

酪農産業の中心地であるカナダ・ケベック州モントリオール近郊で、アニマルウェルフェアを尊重した飼育方法で大切に育てられた牛肉。今回は柔らかい肉質が楽しめる仔牛肉をご用意しました。



カナディアンビーフの詳細動画はコチラ



魚介の特選食材

## 阿武隈川メイプルサーモン

福島県・西白河郡で1935年から養殖業を営む林養魚場が試行錯誤の末にブランド化した大型トラウトを産地直送。輸入ではない純国産だからこそ味わうことのできる鮮度、那須の源流が生み出す極上の身質を堪能してください。



林養魚場の詳細動画はコチラ



生産者 石田様

PICK UP MENU



### 仔牛ハラミのカットステーキとエリンギバター醤油焼き 1,380(税込)

Grilled veal skirt steak and king oyster mushroom with butter and soy sauce

PICK UP MENU



### メイプルサーモンのレアカツ 1,320(税込)

Rare maple salmon cutlet

野菜の特選食材

## 石川県産 加賀れんこん

石川県・金沢市で作られる加賀野菜15品目のひとつ。9月から10月にかけて、新れんこんに近いシャキッと食感から特徴であるもっちりとした粘り気がだんだんと増していく、季節による味わいの変化を楽しめる、秋を彩る味わい深い地元の伝統野菜です。



生産者 砂山様と仲間のれんこん生産者様

加賀れんこんの詳細動画はコチラ



PICK UP MENU

### 加賀れんこんとみつせ鶏つくねの挟み焼き 780(税込)

Grilled kaga lotus root and mitsuse chicken meatball



9月17日(火)～  
期間・数量  
限定配布

オータムフェスト特製くじ! フェア料理を注文でもらえる!

# AUTUMN KUJI

期間中、上記フェアメニューを1品ご注文毎に、景品が当たる特製くじを1枚プレゼントいたします!



景品:A賞

銀座ライオンビル  
“登録有形文化財(建造物)登録記念”  
オリジナル記念切手シート  
専用ケース&オリジナルポストカード付

その他景品もご用意しています!

アレルギーは大丈夫ですか?

\*特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ね下さい。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べいたします。\*メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がありますことをご承知お下さい。

※写真はイメージです