

薄切りのお肉と蕪を
白ワインのソースで
風味豊かに
仕上げました。

雪国育ち
北海道産豚肩ロースと
蕪のソテー
Hokkaido pork shoulder loin and turnips
1,580円（税込）

伝統を紡ぐ

11月・12月
期間限定

～クラシック再発見～



ブイヨンとザワークラウトで、
冬の素材に
コクと酸味を効かせた
西欧の煮込み料理。

北海道産真ダラと
冬野菜のシュークルート
Choucroute with Hokkaido cod and winter vegetables
1,280円（税込）

ビヤホールの 鮮魚メニュー

まずはコレ！
自慢の鮮魚。



ブリとわさび菜のカルパッチョ
Yellowtail and wasabi greens carpaccio
脂ののった冬の王様「ブリ」の旨味を、
わさび菜の爽やかな辛味でさっぱりと。
1,380円（税込）

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致します。
■ 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・混入する場合があることをご承知おき下さい。

※写真はイメージです。

SAPPORO LION JOY OF LIVING WITH ★ BEER