Good JAPAN・春

北海道の恵み

時鮭、いくら、真鱈、
厚岸産あさり、きたあかり、
玉ねぎ、山わさび、ハスカップ

Hospitality Restaurant
Royal Host

Good JAPAN

北海道産 時鮭（ときしらず）

一般的に水揚げされる秋鮭とは違う季節外れの時期に獲れることから「ときしらず」と呼ばれています。
「時鮭」は成長途中の鮭であるため、適度な脂乗りと柔らかな身質が特徴です。

※産地表示は原料の産地を表示しています。

北海道産いくら

北海道で水揚げされた鮭の新鮮な魚卵が原料です。
濃厚な旨味が楽しめます。

北海道産真鱈

淡白な白身の美味しさと風味は、多彩な料理で
親しまれています。
※加工地はタイまたは国内です。

北海道産きたあかり

北海道の大地で育ったきたあかりは、
ほくほくとした食感で自然な甘味があります。

北海道産玉ねぎ

日照時間が長く、生育期間中の昼夜の寒暖差が大きい北海道の気候は、玉ねぎの栽培に適しています。加熱すると、素材本来の甘さとコクが際立ちます。

オーブンで焼き上げた玉ねぎを半分に切り、さらに表面を焼き上げます。

北海道厚岸産あさり

北海道厚岸産のあさりは希少な国産あさりの中でも
サイズが大きく旨味があふれています。

北海道産山わさび

本わさびより辛みが強く爽快な味わい。マヨネーズ、
生クリームでクリーミーに仕立てたソースがステーキに
よく合います。

OTARU FONT

作品名	ISHIGURA 小樽の石倉を感じさせる趣のあるパターン
Artist	Yukihiro
Designer	佐藤じんたん
Organization	発達支援事業所きっずてらす

※敷き紙はなくなり次第終了いたします。

GOTOUCHI FONT
Produced by SHIBUYA FONT

「ご当地フォント」は、障がいのある人・デザイナーとの共創でフォント・パターンを生み出し、企業によるデータ利用を推進し、福祉還元と障がいのある人と社会の接点を創出しています。
「小樽フォント」は、子どもたちとデザイナーの共創アートワークで、描いた絵をもとにデザインアートとして社会へ発信するソーシャルプロジェクトの一つです。

Feb.18.2026.CCDC3

お食事とご一緒にお楽しみください。

アペタイザー

〈組み合わせ例〉

北海道産きたあかり

Kita Akari french fries with black pepper & parmigiano-reggiano
北海道産きたあかりのフライドポテト
～黒胡椒＆パルミジャーノ・レッジャーノ～
880円（税込968円）

アイオリクリームソース（ガーリックマヨネーズ）

北海道産きたあかり　北海道産真鱈

Fried Hokkaido cod & Kita Akari french fries
with black pepper & parmigiano-reggiano
北海道産真鱈フライと きたあかりのフライドポテト
～黒胡椒＆パルミジャーノ・レッジャーノ～
1,180円（税込1,298円）

北海道産真鱈　北海道厚岸産あさり

やけど注意

Hokkaido cod and clam acquapazza with bread
北海道産真鱈とあさりの アクアパッツァ仕立て パン付
1,280円（税込1,408円）

海老や北海道産真鱈・厚岸産あさりをアクアパッツァ仕立てにしました。
パンをスープにひたしてもお楽しみいただけます。
※海老は国産ではございません。

ドリンク

アルコール

Haskap wine
ハスカップワイン
（200ml・甘味果実酒）
780円（税込858円）
北海道産ハスカップを原料に、
ハスカップ特有の酸味とやわらかな
苦味を生かしたスイートタイプのワインです。
※ハスカップワインとぶどう果汁を合わせた商品です。
※濃縮還元ぶどう果汁は、スペイン製造、チリ製造。

Haskap cream soda
ハスカップの クリームソーダ
630円（税込693円）
北海道産ハスカップの
果汁入りシロップとジャムを使用。
爽やかな酸味の効いた
クリームソーダです。

Non Alcohol

※こちらの商品は、外国産ブドウを使い
国内製造しています。

Mercian Sparkling Alcohol ZERO
スパークリング アルコールゼロ
白 630円（税込693円）
360ml アルコール0.00%

※20歳未満の方、自動車の他、ナンバープレートの付いた各種車両、
および自転車等の軽車両を運転の方には、アルコール販売はいたしません。
※グループの方針として開栓後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。

Good JAPAN 時鮭（ときしらず）、いくら、真鱈、きたあかり、玉ねぎ、山わさびなど北海道の恵みをお楽しみください。

Salmon roe, Tokishirazu salmon, crab rice & sizzling grilled cod and oyster

いくらと時鮭（ときしらず）、蟹のご飯 ＆真鱈と牡蠣のあつあつグリル

サラダ・味噌汁・漬物付 3,480円（税込3,828円）

北海道産いくら・時鮭と、国産紅ずわい蟹を盛り合わせたご飯と、北海道産真鱈や岡山県産蒸し牡蠣等の魚介の旨味を味わえるあつあつグリルをご一緒にお楽しみください。

Crab pilaf, onion gratin hamburger steak & fried cod

蟹ピラフ＆オニオングラタンハンバーグ ＆真鱈フライ

北海道産コーンのポタージュ付 3,480円（税込3,828円）

黒×黒ハンバーグにグリュイエールチーズをのせて焼き上げ、北海道産玉ねぎを使用したオニオンスープと合わせました。国産紅ずわい蟹を入れたピラフ、北海道産真鱈のフライ、北海道産コーンのポタージュをご一緒にお楽しみください。 ※ハンバーグに含まれる玉ねぎは北海道産ではございません。

Onion gratin hamburger steak

オニオングラタンハンバーグ

2,080円（税込2,288円）

グリュイエールチーズをのせて焼き上げた黒×黒ハンバーグに、北海道産玉ねぎを使用したオニオンスープを合わせました。北海道産玉ねぎのグリル、ポテトグラタンとご一緒にお召し上がりください。※ハンバーグに含まれる玉ねぎは北海道産ではございません。

オニオングラタンハンバーグ スペシャルセット パン付

3,440円（税込3,784円）
平日ランチタイム 3,380円（税込3,718円）

サラダ、ジュレ＆フラン仕立て オニオングラタンスープ　パン（ライスに替えられます） 選べるプチデザート ドリンク

Mashed Kita Akari potato and cod gratin

きたあかりと真鱈の マッシュポテトグラタン

1,480円（税込1,628円）

北海道産きたあかりのマッシュポテトに、北海道産の真鱈と、海老を合わせ、チーズをのせてこんがり焼いたグラタンです。
※海老は国産ではございません。

きたあかりと真鱈の マッシュポテトグラタン ケールサラダ・デザートセット

2,530円（税込2,783円）
平日ランチタイム 2,470円（税込2,717円）

ケールサラダ 選べるプチデザート　ドリンク

ステーキのソースは、グレイビーソースと、爽やかな辛さの北海道産の山わさびを使用したクリームソースです。北海道産玉ねぎのグリル、北海道産きたあかりのマッシュポテトとご一緒にお楽しみください。

225g Black Angus sirloin steak with Japanese horseradish cream sauce and Kita Akari mashed potatoes

225gアンガスサーロインステーキ～山わさびのクリームソース～きたあかりのマッシュポテト添え

4,280円（税込4,708円）

100gアンガスサーロインステーキ

～山わさびのクリームソース～きたあかりのマッシュポテト添え

2,780円（税込3,058円）

225gアンガスサーロインステーキ ～山わさびのクリームソース～きたあかりのマッシュポテト添え スペシャルセット パン付

5,640円（税込6,204円）
平日ランチタイム 5,580円（税込6,138円）

サラダ、ジュレ＆フラン仕立て オニオングラタンスープ　パン（ライスに替えられます） 選べるプチデザート ドリンク

選べるプチデザート

プレミアムプチデザートセット

選べるプチデザートは プラス250円（税込275円）でプレミアムプチデザートセットに替えられます

プチチェリージュビリー風　スイートポテトとバニラブルボン

季節のプチデザート

選べるプチデザートはプラス価格で季節のプチデザートに替えられます

お得なお食事セット

単品350円（税込385円）以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。（ライス少なめ承ります。大盛りプラス50円（税込55円））

スープ・ライスセット
コーンのポタージュ
ライス（パンに替えられます）
ドリンク
プラス 890円（税込979円）
平日ランチタイム 830円（税込913円）

オニオングラタンスープセット ライス付
オニオングラタンスープ
ライス（パンに替えられます）
ドリンク
プラス 940円（税込1,034円）
平日ランチタイム 880円（税込968円）

ケールサラダ・デザートセット
ケールサラダ
選べるプチデザート
ドリンク
プラス 1,050円（税込1,155円）
平日ランチタイム 990円（税込1,089円）

スペシャルセットライス付
サラダ
ジュレ＆フラン仕立て
オニオングラタンスープ
ライス（パンに替えられます）
選べるプチデザート
ドリンク
プラス 1,360円（税込1,496円）
平日ランチタイム 1,300円（税込1,430円）

ドリンクセット
プラス 450円（税込495円）
平日ランチタイム 330円（税込363円）

Kita Akari french fries with black pepper & parmigiano-reggiano

北海道産きたあかりのフライドポテト ～黒胡椒＆パルミジャーノ・レッジャーノ～

880円（税込968円）

Fried Hokkaido cod and Kita Akari french fries with black pepper & parmigiano-reggiano

北海道産真鱈フライときたあかりのフライドポテト ～黒胡椒＆パルミジャーノ・レッジャーノ～

1,180円（税込1,298円）

Hokkaido cod and clam acquapazza with bread

北海道産真鱈とあさりの アクアパッツァ仕立て パン付

1,280円（税込1,408円）

Haskap cream soda

ハスカップのクリームソーダ

630円（税込693円）

Haskap wine

ハスカップワイン

（200ml・甘味果実酒）

780円（税込858円）

※ハスカップワインとふどう果汁を合わせた商品です。
※濃縮還元ぶどう果汁は、スペイン製造、チリ製造。

1本目をサービス価格でハスカップワインセット

Good JAPAN北海道の恵み商品には ハスカップワインを プラス680円（税込748円） でお付けいたします

※20歳未満の方、自動車の他、ナンバープレートの付いた各種車両、および自転車等の軽車両を運転の方には、アルコール販売はいたしません。※グループの方針として開栓後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。