



Good JAPAN・春



Good JAPAN

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



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。



北海道厚岸産あさり

北海道厚岸産のあし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

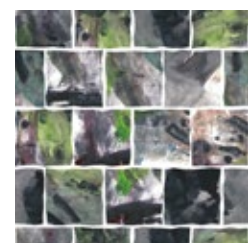
日照時間が長く、生育期間中の昼夜の寒暖差が大きい北海道の気候は、玉ねぎの栽培に適しています。加熱すると、素材本来の甘さとコクが際立ちます。



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 発達支援事業所きずつてらす



※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。

お食事と一緒に楽しみください。

アペタイザー

北海道産
きたあかり

〈組み合わせ例〉

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～

930円(税込1,023円)

アイオリックリームソース
(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～

1,230円(税込1,353円)



北海道産
真鱈

北海道厚岸産
あさり

Hokkaido cod and clam aquapazza 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
1,330円(税込1,463円)

やけど
注意



海老や北海道産真鱈・厚岸産あし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



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
680円(税込748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

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。

Feb.18.2026.STDT.STBT

