

十勝×羅臼 味覚フェア

2025/11/1 SAT ▶ 30 SUN 17:00~21:00

※毎週月曜日・火曜日はディナー営業を休止しております

PRICE

お料理6品+飲み放題 L.O.19:00

120分

通常価格
6,000円(税込)が
利用補助券利用で

4,000円(税込)

税抜価格 3,637円

90分

通常価格
5,500円(税込)が
利用補助券利用で

3,500円(税込)

税抜価格 3,182円

お料理6品 L.O.19:30

3,500円(税込)

税抜価格 3,182円

MENU〈全6品〉

ベースメニュー〈5品〉

十勝
羅臼



前菜3種盛り合わせ
エゾ鹿肉 / 美肌ごぼう / 生落花生 使用！

羅臼



【羅臼直送！】
本日のお刺身3点盛り

十勝
羅臼



羅臼産白身魚と十勝野菜のセイロ蒸し
～新得町産山わさびの中華坦々ダレ～

羅臼



羅臼昆布塩こうじ漬けの
羅臼産^{ホッケ}鱈フライ

十勝



帯広トヨシファーム産豊西牛の
十勝清水町産黒にんにく香味炒め

チョイスメニュー〈1品〉

どちらかお選びいただけます

十勝



十勝帯広産めぐみ農場の豚肩ロースと
芽室町産ポロ葱の十勝小麦麺の油そば
～竹内養鶏場の白いたまご“米艶”の温玉添え～

十勝



十勝平野大地の恵みと中札内田舎どりの
炙りチャーシュー炊き込みご飯

Drinkmenu 飲み放題メニュー

- アサヒエクストラコールド
- 焼酎
- 日本酒
- 生ビール
- 梅酒
- サワー
- ・ サッポロクラシック
- カクテル各種
- ・ アサヒスーパードライ
- ソフトドリンク
- ノンアルコールビール
- ・ アサヒドライゼロ

など



※入荷状況により内容が変更となる場合があります ※写真はイメージです ※14:00～17:00までは クローズタイムとなります

ホテル ライフォート札幌
Hotel Lifort Sapporo

calendrier
SEASONAL DINING

ホテル公式
ホームページ

ホテル公式
LINE

ホテル公式
Instagram

ご予約・お問合せ | (011) 512-1634 1F レストラン直通 (7時～21時)

※月・火曜日は14時までとなります

〒064-0810 札幌市中央区南10条西1丁目 / 地下鉄南北線「中島公園駅」3番出口より徒歩3分
1番出口より徒歩5分



十勝×羅臼 使用食材を 味覚フェア ご紹介！

前菜3種盛り合わせ



①新得町産エゾ鹿肉のマリネ 羅臼昆布の自家製ラー油添え

●上田精肉店 新得町産「エゾ鹿肉」

秋鹿のみを利用した「エゾ鹿肉」ヘルシーで栄養価も高く、HACCP認定の自社工場で徹底管理された最高級の鹿肉です。



②芽室町産美肌ごぼうの梅酢漬け

●なまら十勝野 芽室町産「美肌ごぼう」

みずみずしく、シャキシャキ！えぐみやアクが非常に少なく生でも食べられる甘みの強いごぼうです。土を洗い流すと現れるその色白な美肌から、「美肌ごぼう」と呼ばれています。



③十勝産「生落花生」の塩ゆで

●山口農場 十勝産「生落花生」

羅臼産白身魚と 十勝野菜のセイロ蒸し ～新得町産山わさびの中華坦々ダレ～



●JA 新得町「山わさび」

北海道で“わさび”といえば、「山わさび」。緑色のわさびよりも1.5倍辛いとされていますが、ツーンとした辛さの中に豊かな甘みを感じられます。

帯広トヨニシファーム産「豊西牛」の 十勝清水「黒にんにく」香味炒め



●帯広トヨニシファーム産「豊西牛」

澄んだ空気と豊かな自然の中、愛情をこめて育てられた、みずみずしくも引き締まった牛肉本来の旨味が凝縮する赤身肉です。

●JA十勝清水町「黒にんにく」

黒にんにくは、白いにんにくを高湿、高温という一定の環境に置くことで、黒くなります。発酵・熟成にじっくり時間をかけることで、にんにく特有のにおいが軽減され、甘くてフルーティー、ドライフルーツのように食べやすくなります。

羅臼直送！ 本日のお刺身3点盛り



知床羅臼町で獲れたその日オススメの魚をご提供いたします！

十勝平野大地の恵みと 中札内田舎どりの 炙りチャーシュー炊き込みご飯



●(有)五日市「中札内田舎どり」

ブロイラー肉(短期間で出荷できる肉用の若鶏)の欠点だった鶏肉臭さ、皮下脂肪の多さ、他の肉にくらべて鮮度劣化が早い等の改善を目標にして改良を行った、安全でおいしいチキンのニューブランドです。

羅臼昆布塩こうじ漬けの 「羅臼産鮭フライ」



●丸美天神漁業組合「羅臼昆布」

国産昆布の約9割が北海道産のなかで1～2%しか採れない希少な昆布です。うま味成分「グルタミン酸」を、様々な食材の中でもトップクラスに含み、少量でどんな料理もおいしくする、天然のうま味調味料です。

十勝帯広産めぐみ農場の豚肩ロースと 芽室町産ポロ葱の十勝小麦麺の油そば ～竹内養鶏場の白いたまご “米艶”の温玉添え～



●JA 十勝清水町「はるきり小麦麺」

もちもちした食べ応えがある食感、全粒粉使用のため風味もあり、たれとの相性も抜群！十勝清水町小麦粉を使用した麺は全国各地探してもこの一品だけです。

●(有)五日市「めぐみ農場の豚肩ロース」

(有)五日市が独自に設定した厳しい基準に合致する国内の信頼できる生産者から仕入れた肉の中から、プロの目でさらに厳選された最高品質の豚肉です。

●音更町竹内養鶏場「米艶」

北海道米を主原材料とした北海道産99.8%鶏に与える飼料の中に色素が含まれないため、生では澄んだレモンイエローの黄身となり、熱を通すことで真っ白に仕上がります。鶏がお米を食べることで、卵は『ふくよかで、柔らかい甘み。なめらかで、きめ細かい舌ざわり』の味覚を感じることができ、さらにたんぱく源として、魚粉を多く与えているため甘みと同時に濃厚なコクを感じられます。

主催 ホテルライフオート札幌

協力(順不同) (株)なまら十勝野 / 山口農園 / 上田精肉店 / 羅臼漁業協同組合 / JA 新得町 / JA 十勝清水町
丸美天神漁業部 / (有)トヨニシファーム / (有)五日市 / (株)竹内養鶏場