

日高

平取

新冠

新
ひだか

浦河

様似

えりも



BASE MENU

ナナイロひだかめぐり〜シェフ特製オードブル盛り合わせ〜



日高町「ばばの台所」で採れたきゅうりの甘酢風味

日高町産きゅうり

鮮やかな緑色ですが、緑黄色野菜ではなく淡色野菜です。淡色野菜の中ではβ-カロテン量がトップクラス、ビタミンCも含んでいます。何より暑い季節に、みずみずしく生のままでおいしく食べられるのが良いところ。



平取町産ニシパの恋人 トマトの和風マリネ

平取町産トマト
〈ニシパの恋人〉

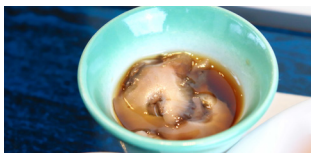
びらとり地区で真っ赤になるまで太陽の光を浴びじっくりと大切に育ったトマトは甘みに富み、しっかりと実も堅く、日持ちするのが特徴。ビタミンA（カロチン）、B1、C、E類ミネラル等が沢山含まれていてとてもヘルシーです。



新冠町産にいかっぴーマンの丸ごと揚げ

新冠町産
にいかっぴーマン

甘みがあるみずみずしいその味は、生で食べても美味しいと大人気！独自の栽培法で苦味が少なく生で食べられる甘みを持つ「みおぎ」品種だから子どもや高齢者を含む人にやさしい！



浦河町産コリコリ食感 なまこ酢

浦河町産なまこ

北海道の荒波の環境で育つため他の地方に比べゆっくりと育ち、ビタミンB群・Eなどのビタミンや、カルシウム・鉄・亜鉛など豊富な栄養素を含んでいます。生ではコリコリした食感が楽しい、加熱するとやわらかくなるのが特徴。



様似町産苺のフリッター



様似町産苺

ほどよい酸味、ほどよい甘み、芳醇な香りでイチゴの流通が少ない夏に活躍する特別なイチゴです。製菓素材として出荷されることの多いイチゴですが、生食でも十分に楽しめます。



えりも町産 やわらかタコの唐揚げ

えりも町産タコ

オオダコとも言われるミズダコとヤナギダコの両方が水揚げされ、えりもの荒波で育ったタコは、柔らかいながらも身のしまった独特の歯ごたえを合わせ持っています。



新ひだか町三石まつもと牧場 和牛「こぶ黒」のロースト

新ひだか町三石
まつもと牧場 和牛「こぶ黒」

日高昆布を食べて育った黒毛和牛。昆布（こぶ）と黒毛（くろ）を合わせ名付けられました。やわらかいだけではなく、きめ細かくさらっとほどける食感で、口の中でゆっくり溶けだすような甘み、牛肉が本来もっている味の濃さをしっかりと感ずることができます。

浦河

BASE MENU

浦河産トラウトサーモンの
カルパッチョ
〜赤しそジュレソースと
みついい昆布のポン酢ソース〜



浦河町産トラウトサーモン

天然資源の漁獲量が減少する中で研究を進め、
北海道内で初めて水揚げされた養殖のサーモン

2025年7月、日高地方で初めて海面養殖に成功したトラウトサーモンが、浦河町で初水揚げされました。町内の澄んだ海で、約9か月間じっくりと育てられ、最大で体長60cm・重さ4kgを超える良質な魚に成長します。幾多のチャレンジの末に生まれた、浦河の新たな海の幸をぜひご賞味ください！

浦河

BASE MENU

浦河港きんきと
げんげの湯煮
〜みついい昆布ポン酢で〜



浦河町産きんき・げんげ

浦河町産きんき

肉質は柔らかく脂がしっかり乗っていて、とろけるような食感と濃厚な旨味を楽しめます。北海道では煮付けにするのが定番。小骨が少ない為、子どもや高齢者にも食べやすいです。

げんげ（幻魚）

「げんげ（幻魚）」はきんき漁の際、混ざって獲れる魚です。その身はトロトロと柔らかく、ぬるぬるとしています。でも、それらは殆どが「コラーゲン」をたっぷり含んでいる証拠なのです！お肌ツルツル、艶々な美肌効果抜群です。

※写真はすべてイメージです

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 (9:30~18:00)
※月・火曜日は14:00までとなります

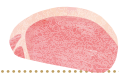
日高 様似

BASE MENU

様似町「駒谷牧場」アポイ豚と
日高町「チーズ工房1103」
カマンベールチーズの北京風炒め



様似町 駒谷牧場「アポイ豚」



豚の本来の生き方をさせるために舎飼いではなく山の中で一年中放牧しています。抗生物質の入った配合肥料も一切使用せず北海道産飼料100%で、最低でも9か月、長くて18か月かけて大切に育てています。

日高町「チーズ工房1103」カマンベールチーズ

固めで程よい酸味があり、そのままでも、ジャムや蜂蜜をかけるデザート感覚で楽しめます。

〈チーズ工房1103〉「お口の中がほっこりするチーズ」を目指し、搾りたての牛乳からひとつひとつ手作業でチーズを作っています。夫婦二人の小さな工房では一度に作れるチーズはほんの僅かなので、たくさん作ることはできませんが一つずつ心を込めて作ることがこだわりです。



新ひだか

CHOICE MENU

新ひだか産ごまツブと
みついし昆布の炊き込みご飯
～JAしずない特別栽培米 ななつぼし「万馬券」使用～



新ひだか町産ごまツブ

コリコリした食感と、噛めば噛むほどに広がる濃厚な旨みの特徴。わたに嫌みがなく食べやすい、くせない貝なのでどんな料理にも向いています。

JAしずない 特別栽培米 ななつぼし「万馬券」

国のガイドラインに適合した特別栽培農産物

つや、粘り、甘味のバランスが抜群で冷めてもおいしいお米。日高山脈から流れる自然いっぱいの水を利用しているから、ミネラルが豊富に含まれています。馬産地ならではの良質堆肥を使用しているので環境にも優しい。

環境に優しく、人に優しく。

そんな作り手の気持ちがかもったお米です。

新ひだか

CHOICE MENU

みついし昆布の濃厚冷やし担々麺
～自家製みついし昆布ラー油・みついし昆布水使用～

みついし昆布

新ひだか町の三石地区(旧・三石町)で採れる昆布のことを指します。

実は、みついし昆布も「日高昆布」の一種。長さ78m、幅10～15cmほどの長い帯状のコンブで、全道の天然昆布の中で2番目に生産量が多く、調理しやすく、昆布巻きやおでん、佃煮などのほかダン昆布としても利用できる用途の広い万能コンブです。



みついし昆布水

昆布の栄養素が抽出された水。

旨味成分のグルタミン酸により、昆布水を料理に使用した場合に抵抗感なく減塩をすることができるため、高血圧予防へと繋がります。

浦河 様似

単品でもご注文
いただけます！

SPECIAL MENU

浦河町・様似町産いちごの
自家製アイスクリーム



浦河町・様似町産いちご(すずあかね・すずりっか)

涼涼な気候を活かして育てられた
北海道の「夏いちご」

甘みが強く、香り豊かで、果肉がしっかりしているのが特徴。特に「すずあかね」の後継品種である「すずりっか」は、すずあかねに比べると酸味と少し水分量が少なめでスッキリとした味わいのあるいちごです。果皮果肉は濃紅で中まで赤く、ケーキ作りなどの加工の際に「赤い果肉」が際立ちより一層華やかにしてくれるため、近年、美味しく楽しめるとして全国的に人気が高まっています。



平取

単品でもご注文
いただけます！

SPECIAL MENU

平取町 びらとり純米酒 涼爛
～平取町産酒造好適米「吟風」100%使用～



平取町 びらとり純米酒「涼爛」

平取町産酒造好適米「吟風」を100%使用した、優しい香りとはほどよい旨味が広がるスッキリとした口当たりの純米酒。製品名の「涼爛」には、冷酒にしても、燗酒にしても美味しいお酒という意味が込められています。

日本酒度：+1～3(製造年度による)/やや辛口/アルコール15%

平取町産酒造好適米「吟風」

北海道の酒米を広めた立役者
芳醇な香りのお酒に

2000年に誕生したのをきっかけに、北海道の酒米が全国へ広まりました。米の中心部にある心白が大きくはっきりしているため、芳醇なお酒が期待できます。

主催：ホテルライフオート札幌

協力：日高振興局/日高中央漁業協同組合/えりも漁業協同組合/ひだか漁業協同組合/びらとり農業協同組合/新冠町農業協同組合/しずない農業協同組合/みついし農業協同組合/ひだか東農業協同組合/ばばの台所/チーズ工房1103/(株)まつもと牧場/山崎漁業部/駒谷牧場

※写真はすべてイメージです