

日高味覚

HIDAKA フェア MIKAKU

2025/10/1 WED ▶ 31 FRI 17:00~21:00

※10/16は営業を休止しております※毎週月曜日・火曜日はディナー営業を休止しております

アンケートご回答の方へ
限定**100**個
日高昆布を
プレゼント!

PRICE

お料理6品+飲み放題

L.O.19:00

120分

6,000円(税込)

税抜価格 5,455 円

90分

5,500円(税込)

税抜価格 5,000 円

お料理6品

L.O.19:30

3,500円(税込)

税抜価格 3,182 円

Drink menu

飲み放題メニュー

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

MENU

〈5品+チョイスメニュー1品〉

チラシ裏では
使用食材をご紹介します!



日高産野菜と
チーズ工房1103チーズの前菜盛合わせ



浦河港・三石漁港 本日の刺身盛合わせ



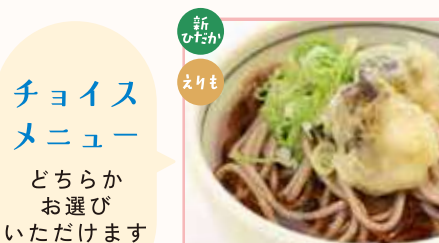
みついし昆布出汁の和風アクアパッツァ



えりも町産オオズワイガニの香り蒸し
みついし昆布とライムのソースで



様似町駒谷牧場の「アポイ豚」と
平取町トマト「ニシパの恋人」の黒酢炒め



チョイス メニュー

どちらか
お選び
いただけます



日高昆布ねりこみ蕎麦「日高の風」
えりも町産つぶの天ぷら添え



みついし昆布ごま醤油の
三石産ぶりの漬け丼

※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



メニューごとに 使用食材をご紹介します！

日高産野菜と チーズ工房1103チーズの 前菜盛合わせ



①あおい煌ブルーチーズ
「にいかっぴーマン」のマリネを添えて

●チーズ工房1103「あおい煌」^{日高}
ミルクのコクと程よい青カビのクセが
より美味さを膨らませます。

●にいかっぴーマン^{新冠}
新冠町の特産品で北海道内出荷量第1位！
甘みがあるみずみずしいその味わいは、
生で食べても美味しいと大人気！

②チーズ工房1103「ストリング日高」^{日高}
刻んだ日高昆布を練りこみ、日高昆布醤油、
日高昆布出汁を合わせた特製のたれに
漬け込んだチーズです。

③のざわ農園フルーツほおずき^{日高}
「太陽の子～GOLDEN BERRY～」の天ぷら



甘酸っぱさと芳醇な香りが特徴で、美容と
健康に良いビタミン、ミネラル、鉄分などを
豊富に含んでおり『美味しい生サプリ』とも
呼ばれています。

④平取町産きゅうり「びらとりキュウリ」の^{平取}
日高昆布と山椒の醤油漬け

浦河港・三石漁港 本日の刺身盛合わせ



●浦河町産トラウトサーモン^{浦河}
浦河町と日高中央漁港では、近年の海水温
上昇による天然資源の減少に対応するため、
トラウトサーモンの養殖を試験的に行い
2025年7月1日に初の水揚げが行われ、注目
されています。

その他、2品浦河港・三石漁港で
取れた魚の刺身をご提供いたします

様似町駒谷牧場の「アポイ豚」と 平取町トマト「ニシパの恋人」の黒酢炒め



●様似町駒谷牧場の「アポイ豚」^{様似}
アポイ岳の麓にあるブランド豚。
北海道の清浄な水と澄んだ空気のもと、スト
レスのない環境で大切に育てられています。
肉の柔らかさ、きめ細やかな脂、そして甘み
が特徴で、臭みが少なく、豚肉がにがてな方
でも美味しく食べられます。

●平取町産トマト「ニシパの恋人」^{平取}
出荷量全道一を誇る平取町産のトマト。
北海道のなかでも更に冷涼な気候でのびのび
と育った真っ赤なトマトです。

みついし昆布出汁の 和風アクアパッツァ



●新ひだか町産「銀聖」^{新ひだか}
日高振興局管内の海域で定置網によって
漁獲される天然の秋鮭のことを呼びます。
日高定置網漁業組合の原魚規定を満たした
ものだけが「銀聖」と認定され、個体識別
ナンバーが付与される特別な魚です。

●えりも町産「灯台つぶ」^{えりも}

●新ひだか町産「真いか」^{新ひだか}

●しずない産ミニトマト「太陽の瞳」^{しずない}
甘みと酸味がバランス良く調和されています。
若返りの基となるリコピンとビタミンCが
豊富に含まれています。

●新ひだか町産「みついし昆布」^{新ひだか}
長さ7～8m、幅10～15cmほどの長い帯状のコ
ンプで、調理しやすく、様々な料理に利用できる
用途の広い万能コンプです。

えりも町産オオズワイガニの香り蒸し みついし昆布とライムのソースで



●えりも町産オオズワイガニ^{えりも}
サイズが大きく身の詰まりも良く、
豊かな風味が特徴です。

みついし昆布ごま醤油の 三石産ぶりの漬け丼



●船上活け「三石産ぶり」^{新ひだか}
新ひだか町三石沖で、最新の鮮度保持技術を
用いて船上で活け処理を施されます。
しっかりとした脂があり、口の中であとろける
ような旨味が特徴です。

●三石産ななつぼし新米「トキノミノル」^{新ひだか}
つや、粘り、優しい甘み。そのバランスの良さが
特徴のお米です。JAみついしに出荷された
「ななつぼし」の中から、独自の厳しい基準を
クリアしたものだけを選び抜いたブランド米です。

日高昆布ねりこみ蕎麦「日高の風」 えりも町産つぶの天ぷら添え



●日高昆布ねりこみ蕎麦「日高の風」^{新ひだか}
日高昆布を4.6%練りこんだ蕎麦。
食べると昆布の香りと旨味、日高の風を感じる
一品です。

●えりも町産「灯台つぶ」^{えりも}
えりも沖で水揚げされる灯台つぶは、熱を通し
ても固くならないため様々な調理方法がある
万能つぶです。