

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!

日高山脈襟裳十勝国立公園 誕生1周年

日高自動車道日高厚賀IC 新設IC
開通予定(令和7年度中)

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
平取
新冠



日高産野菜と
チーズ工房1103チーズの前菜盛合わせ

浦河
新冠
新ひだか



浦河港・三石漁港 本日の刺身盛合わせ

新冠
新ひだか
えりも



みついし昆布出汁の和風アクアパッツァ

えりも



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

新冠
平取



新冠町駒谷牧場の「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

新冠
新ひだか
えりも



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

新冠
新ひだか



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

ホテル ライフォート札幌
Hotel Liffort Sapporo

SEASONAL DINING
calendrier

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)

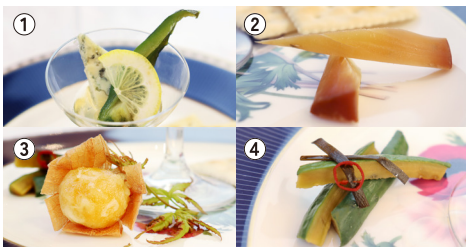
※月・火曜日は14時までとなります

〒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



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
ンブで、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ブです。

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。