

ふらのを味わうお弁当

雄大な自然が広がる

富良野地域で採れたものを

はじめとする、

美味しさが詰まった

北海道産食材を中心に

使用しています。

和・洋・中

各分野の料理人が手がけた

北の恵のお料理を

お召し上がりください。

大切な方との
お食事



① 豚の生姜焼き

ふらの四季弁当 和 1,980 円(税込)

上富良野町のブランド豚「かみふらのポーク」と富良野・北海道産の野菜を組み合わせた、ヘルシーでありながらも満足感のある和を基調としたお弁当です。

主菜を①～③の中から種類お選びください。



② 豚すき焼き



③ 道産牛・豚串焼き

ふらの四季弁当 洋 1,980 円(税込)

丁寧な火入れによって、柔らかくジューシーな食感に仕上げたお肉の味はもちろん、その彩りの良さから視覚的にもお楽しみいただけるお弁当です。

主菜を④～⑥の中から種類お選びください。



⑤ 道産伊達鶏のマスタード焼き



⑥ ポークソテー (特製トマトソース)



④ ポークステーキ (特製オニオンソース)



⑦ 青椒牛肉絲 (チンジャオニューロースー)

ふらの四季弁当 中 1,980 円(税込)

本格的でありながら、日本人にとっても親しみやすい中華料理を取り揃えました。富良野・北海道産の食材の味を生かした、他では味わえないお弁当です。

主菜を⑦～⑨の中から種類お選びください。



⑧ 干焼蝦仁 (エビチリ)



⑨ 豚肉の黒酢和え

使用している道産食材 (時期によって産地・使用する食材を変更する可能性があります。)

玉ねぎ (富良野) / 人参 (富良野) / 豚肉 (上富良野) / 米 / きのこと / 牛肉 / 大根 / コーン / きゅうり / ジャがいも (インカのめざめ)