

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、

美味しさが詰まつた

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
お食事に



① 豚の生姜焼き

わ 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の中から一種類お選びください。



② 豚すき焼き



③ 道産牛・豚串焼き

よう 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の中から一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）

ちゅう 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の中から一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ございます。）

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