

ふらの野菜の ビーフシチュー

Beef stew of "Furano vegetable"

料理人が試行錯誤を重ねて開発した
四季の恵こだわりの逸品

ふらの食材と道産牛をふんだんに
使用した贅沢なシチュー

契約農家より直接仕入れている新鮮な玉ねぎをはじめとする
富良野産野菜（一部は北海道産）と厳選した北海道産牛肉と一緒に
長い時間をかけてじっくり煮込みました。

野菜の甘みとお肉のコクを「ふらのワイン」で
まとめ上げた当店自慢の一品です。

こちらはオンラインストアからもお買い求めいただけます。
料理をお待ちの間に右のQRコードより御覧ください。



表示価格は全て税込価格です。



セット ¥1,700

フォカッチャ / 自家製サラダ /
富良野産にんじんジュース付き

単品 ¥1,100



かみふらのの ポーク



“Kamifurano pork”
Grelled meat set

かみふらのポークの
焼肉定食
一、五五〇円
ご飯・味噌汁・漬物付き



“Kamifurano pork”
Grelled meat bowl

かみふらのポークの
豚丼
一、四五〇円
味噌汁・漬物付き

かみふらのポークとは？

雄大な大自然に恵まれた上富良野町で育てられる、クセのない身質と上品な脂が特徴のブランド豚です。『地養素』という木酢液を混ぜた天然成分の飼料を食べ、一頭一頭大切に育てられた豚は、ヘルシーな肉質になる為、肉の脂が苦手な方でも美味しくお召し上がりいただけます。



表示価格は全て税込価格です。

SEASONAL MENU

DORIA

季節
限定



“サクッ”“ぷりっ”とした海老の食感が濃厚なホワイトソースとマッチする

エビフライドリア

Doria with Deep-fried shrimps

¥ 1,280



当店自慢の手仕込みハンバーグをチーズが絡んだアツアツのご飯と一緒に

ハンバーグドリア

Doria with Hamburg steak

¥ 1,200



パリッと肉厚なソーセージの食感に加え爽やかなトマトとバジルが香る

トマトソーセージドリア

Doria with Sausages [marinara style]

¥ 1,080



スパイスの香りとジューシーな唐揚げが食欲をかき立てるボリューム満点の一品

カレーチキンドリア

Doria with Curry & Fried chickens

¥ 980

表示価格は全て税込価格です。

期間
限定

と
じ
鍋

エビヒレカツとじ鍋

Deep-fried shrymps & Pork fillet cutlet
with simmered eggs

¥1,350 ご飯・味噌汁・サラダ・漬物付き

エビとじ鍋

Deep-fried shrymps with simmered eggs

¥1,380 ご飯・味噌汁・サラダ・漬物付き

カツとじ鍋

Pork cutlet with simmered eggs

¥1,230 ご飯・味噌汁・サラダ・漬物付き

ヒレカツとじ鍋

Pork fillet cutlet with simmered eggs

¥1,300 ご飯・味噌汁・サラダ・漬物付き

親子とじ鍋

Pork cutlet with simmered eggs

¥1,180 ご飯・味噌汁・サラダ・漬物付き

寒い時期にぴったりな今しか食べられない限定メニュー。
出来立ての料理を保温性の高い鉄鍋でお出しするので、
アツアツのままお召し上がりいただけます。

表示価格は全て税込価格です。