

=====

① 大樹町(源ファーム)

十勝ホエー豚の手作り肉巻きおにぎり棒

自分たちで育てた十勝ホエー豚を使い、中のご飯の味付けまでこだわった豚丼味の肉巻きおにぎりです。棒が付いているので食べる時もらくちんです。



十勝ホエー豚の肉巻きおにぎり棒 800 円

《その他のメニュー》

- ・十勝ホエー豚のチーズフランク 700 円
- ・十勝ホエー豚の厚切りベーコン串 700 円
- ・十勝ホエー豚の骨付きバーグ 1,200 円

② 浦幌町(ユーエム浦幌)

食べて旨い！栄養満点！この味「行者ニンニク入りポークフランク」

今や「幻の山菜」と言われる「天然物行者ニンニク」を主に浦幌町内の山中で採取し、フリーズドライして北海道産のポークと合わせています。ビールなどと相性も大変良く、食中・食後の匂いも気になりません。

この美味しいフランクをご堪能ください。



行者ニンニク入りポークフランク(2 本入り) 800 円

③ 大樹町(和牛道)

栄養価の高い牧草と北海道の大自然で育った十勝グラスフェッドビーフ「十勝姫」のステーキ丼



十勝姫ステーキ丼 2,900 円

《その他のメニュー》

- ・和牛道ハンバーガー 1,000 円
- ・十勝産厚切り牛タン 1,800 円
- ・フランクフルト 400 円
- ・ホルモン焼き 700 円

④ 足寄町(割烹 熊の子)

80 年の歴史が誇る 秘伝のタレ

”創業 1957 年の老舗『熊の子』の豚丼は、保存料不使用の秘伝タレで仕上げた柔らかな豚肉が特徴です。

創業当時から変わらぬ製法で作られ、長年にわたり北海道内で強い支持を得てきました。

北海道とハワイの提携 5 周年パーティーでも北海道に選ばれ、ゲストに振る舞う機会があり、その美味しさが広く認められています。



豚丼 1,000 円

⑤ 更別村(農家バル FOOD BABY)

パワー溢れる赤身肉のみを使用した、サイコロステーキ

松橋農場ではパワー溢れる赤身肉を作るため、子牛の哺育期からジャガイモ原料のエサを与えながら、ストレスフリーで健康的な肥育方法を 3 年かけて完成させます。

牛と生産者のストーリーをぜひ味わってください！



松橋和牛赤身サイコロステーキ 500 円

《その他のメニュー》

- ・松橋和牛ロースカットステーキ 1,500 円
- ・松橋和牛フィレカットステーキ 2,500 円
- ・鹿肉ジビエカットステーキ 1,000 円
- ・鹿肉ジビエソーセージ 900 円

⑥ 幕別町(木川商店)

肉汁あふれる！ジューシー＆スパイシーなメンチカツ！

幕別のブランド豚「どろぶた」に黒こしょうを効かせたパンチのあるメンチカツ。

サクサクの衣をひと口かじるとあふれる、ジューシーでスパイシーな風味がたまらない！

卵不使用なのでアレルギーの人も安心！



どろぶたメンチカツ 500 円

《その他のメニュー》

- ・黒毛和牛メンチカツ 600 円
- ・黒毛和牛コロッケ 550 円
- ・4 種のフライドポテト 600 円
- ・インカのめざめフライドポテト 500 円

⑦ 中札内村(中札内若どり)

中札内「田舎どり」は北海道が育てた安全でおいしい鶏肉です



中札内いなか揚げ(250g) 950 円

《その他のメニュー》

・串から揚げ(130g) 500 円

⑧ 帯広市(トヨニシファーム)

豊西牛「赤身肉」のバラ肉をモモ肉・ウデ肉で巻いた創作牛串！

豊西牛とは、牛肉本来の旨味に満ちた赤身肉になりまして、ジューシーなバラ肉を赤身のモモ肉・ウデ肉で包み込んだ柔らかく牛串のイメージを覆される創作牛串になります。特製黒にんにくソースとの相性も抜群です。



豊西牛おびひろカルビ串 500 円

《その他のメニュー》

・豊西牛フランクフルト	600 円
・雪美和牛ゆたかステーキ串	1,800 円
・帯広牛ステーキ串	1,000 円

⑨ 帯広市(モグ庵)

十勝の美味しい食を丼の中にどーんとたくさん詰め込みました！

今年、帯広市の「豚丼」が文化庁 100 年フードに認定されました。十勝帯広のソウルフードの豚丼をはじめ、十勝牛を使用した丼やお肉を使ったお惣菜もご用意致しました。地元の味をぜひ楽しんでください！



とかち豚丼 1,000 円

《その他のメニュー》

- ・とかち豚丼(温玉付き) 1,200 円
- ・牛サガリストーキ丼 1,800 円
- ・牛サーロインステーキ丼 2,000 円
- ・牛ホルモン丼 1,700 円
- ・十勝牛すじと野菜煮込み 800 円
- ・とかちフリット 500 円
- ・とかち青空サンド 780 円

⑩ 帯広市(高森商店)

十勝の希少なモール温泉豚を燻製し、拘りのケチャップと和えた逸品

モール温泉豚のロース肉をじっくり燻煙にかけた後、低温調理で仕上げる事によって、お肉の旨味を閉じ込め拘りの調味料と合わせ炒めたことによって、他にはない「ここにしかない逸品」ご飯にはもちろん、パスタと絡めても絶品です。



モール温泉豚燻製ポークチャップ 600 円

《その他のメニュー》

- ・燻製おにぎり 400 円
- ・モール温泉豚フランクフルト 500 円
- ・モール温泉豚燻製ホットドッグ 600 円
- ・モール温泉豚燻製キーマカレー 700 円
- ・モール温泉豚ベーコンのポテトサラダ 300 円