

コロナに負けるな！！

抵抗力アゲアゲメニュー

免疫力 UP メニュー・スタミナアップの効果が期待できます。

さむ〜い冬を乗り越えよう！

※使用食材をご確認ください。



道産スペアリブの ¥1,000 薬膳カレーソース

五香粉 カレー粉 クローブ カルダモン ローリエ
ヨーグルト カイエシ ブラックペッパー レモングラス
コリアンダー ターメリック 八角 玉葱 ニンニク 生姜



¥1,000 免疫力 up 辛口つけ麺

鶏肉 牛蒡 蓮根 ニンニク 長葱 かつお節
生姜 味噌 クコの実 ニラ

バクテーとは
豚肉のスペアリブを
漢方薬とハーブで
煮込んだ料理 Boo



¥1,000 八雲産豚バラ肉のバクテー風

陳皮 シナモン 八角 クローブ カルダモン 生姜
にんにく タカの爪 ローリエ
人参 牛蒡 大根 玉葱 しめじ えのき チンゲン菜



女性にやさしい ¥1,000 台湾式スープ鍋

鶏肉 白菜 木耳 ナツメ 春雨 ふくろ茸 蜆米
クコの実 松の実 葱 生姜 黒酢



フカコラーゲン入り ¥1,000 八雲豚のゴマミソ鍋

宮城県産フカヒレコラーゲン ニラ クコの実 花椒 味噌



guest@beerhall

Pass : hakodate