

HAKODATE BEER HALL

4月おすすめメニュー

『春の料理』

春の旬な食材を



カジキマグロのタタキ
ワサビ菜サラダ仕立て 土佐ゼリーかけ
Seared swordfish tataki served as a wasabi greens
salad, topped with Tosa-style jelly.
950円別 1,045円込



森町産ひこま豚ロース鉄板ステーキ
キトビロ入り和風ソース
Morimachi Hikoma pork loin steak
with Japanese-style wild garlic sauce.
1,300円別 1,430円込



蕪の八雲産豚バラ肉巻き
かぶ 桜風味庵掛け
Turnip wrapped in Yakumo pork belly
with cherry blossom flavored sauce.
980円別 1,078円込



近海産ソイ アスパラのフリット
トマトソース
Locally Caught Rockfish
with Asparagus Fritters and Tomato Sauce
1,000円別 1,100円込



春キャベツと長イモのチーズ焼き
Grilled spring cabbage and nagaimo with cheese.
950円別 1,045円込



春野菜のドリリア
(ネパール風フライライスドリリア)
Spring vegetable doria
(Nepalese-style fried rice doria).
1,000円別 1,100円込

Spicy

