函館ビヤホール

8月おすすめメニュー

夏野菜料理

Summer Vegetables

厚沢部JETFARM産アスパラや
北海道産の新鮮な夏野菜を
ふんだんに使用しています。

厚沢部町「JETFARM」産アスパラ使用

無農薬・無化学肥料、除草剤
や殺虫剤も一切不使用

厚沢部産アスパラとヤングコーンと蛸のサッパリサラダ

1,100円 (1,210円込)

Assabu Asparagus, Baby Corn & Octopus Refreshing Salad

厚沢部産アスパラの冷製ポタージュ

950円 (1,045円込)

Chilled Hokkaido Asparagus Potage (Assabu Farm)

鶏肉と夏野菜のグリル甘酢あんかけ

1,050円 (1,155円込)

Grilled Chicken & Summer Vegetables with Sweet Vinegar Glaze

あったか〜い！フレッシュ枝豆

700円 (770円込)

Warm Fresh Edamame

彩りヤサイとエビのポリネシアンピラフドリア

1,100円 (1,210円込)

Shrimp & Colorful Vegetable Polynesian Pilaf Doria

サーモンのマリネ夏野菜ジュレソースかけ

900円 (990円込)

Marinated Salmon with Summer Vegetable Gelée Sauce

北斗市白石農園『神トマト』のサラダ

950円 (1,045円込)

Salad Featuring "Kami Tomato" from Shiraishi Farm in Hokuto