

本フェアはご好評につき、各店舗の在庫がなくなり次第、販売を終了させていただきます。あらかじめご了承ください。

HOKKAIDO
Spring Bloom Fair
北海道の恵み

VOL.1



SEIOROSAM RED

セイオロサム 赤

北海道産ツバイゲルトレーベ&清見使用。仏オーク樽を使った熟成香が広がるやや重めの赤ワイン。

Glass ¥680(税込¥748)

Bottle (720ml) ¥3,600(税込¥3,960)



SEIOROSAM WHITE

セイオロサム 白

北海道産パッカス&モリオマスカット使用。華やかな果実香と味のバランスが良い辛口白ワイン。

※20歳未満の方、自動車の他、ナンバープレートの付いた各種車両、および自転車等の軽車両を運転の方には、アルコール販売はいたしません。
※グループの方針として、開栓後のアルコールのお持ち帰りはお断りしております。

Salads & Dessert

プレミアムサラダバーにも、北海道産食材を使用したメニューをご用意しました。



HOKKAIDO Aged Potato & Pumpkin Salad

熟成じゃがいもとかぼちゃのサラダ

甘みのある熟成じゃがいもとかぼちゃ本来の美味しさを味わえる“ゴロゴロ食感”のポテトサラダです。

HOKKAIDO Green Pea Hummus

北海道産グリーンピースのフムス

ひよこ豆の「フムス」に、北海道産グリーンピースを合わせました。ピタパンにつけてお楽しみください。



Tokachi Koji-Fermented Sweet Bean Paste Panna Cotta

十勝こうじ発酵あんのパンナコッタ

米こうじ発酵の十勝あずき餡にホイップクリームを加え、くちどけの良いパンナコッタと楽しむデザート。



時鮭(ときしらず)

秋鮭とは違う季節外れの時期に獲れることから「時鮭(ときしらず)」と呼ばれています。成長途中の鮭であるため、適度な脂のりと柔らかな身質が特徴です。



ゆめの大地 骨付きステーキ&ロース

北海道産のブランド豚「ゆめの大地」。旨みとジューシーさが特徴の骨付きステーキと噛むほどに味わいのあるロースが楽しめます。



つぶ貝

北海道の冷たい海で育つ巻貝です。身が引き締まりコロコロした歯ごたえと旨み、磯の風味が特徴です。



北海道各地の食材紹介



恋するマロン かぼちゃ

ホクホクとした栗のような食感と甘みの濃さが特徴のかぼちゃです。開発者が「このかぼちゃに恋をして欲しい」という想いから名付けられました。

十勝の食材紹介



十勝産 ビーフソーセージ

北海道産牛に豚脂や香辛料を加えた風味豊かなソーセージです。グリルすることでパリッとした食感をお楽しみいただけます。



グリーンピース

適度な甘みがあり、ホクホクした豆本来の味が楽しめる十勝産のグリーンピースです。



須田農場 熟成じゃがいも

秋に収穫し低温で熟成させたじゃがいもは甘みが増し、繊細な身質と風味の豊かさが特徴です。



十勝こうじ発酵あん

北海道産米麴を使って十勝産小豆を発酵・熟成させた砂糖不使用の自然な甘みと旨みが際立つこだわりの発酵あんです。



たくてつ 拓銀キノコタン 原木しいたけ

天然の木に直接しいたけの菌を植え付け、自然に近い環境で時間をかけて育てた原木しいたけは肉厚な食感と濃厚な香りをお楽しみいただけます。

Good JAPAN Fair
Discovering the local goodness of Japan

「Good JAPAN」は、産地や素材の背景、その土地ならではの食文化を大切に、素材本来の美味しさを活かしたメニューを通して日本各地の魅力をお届けするロイヤルグループの企画です。

※写真はイメージです。
※産地表示は原料の産地を表記しています。

March 17, 2026



Grilled Tokishirazu Salmon, Scallops, Whelk & Beef Sausage
北海道産時鮭(ときしらず)・帆立・つぶ貝&ソーセージグリル

春から夏にかけて獲れる白鮭「時鮭(ときしらず)」。その脂がのりふっくらとしたグリルを中心に、パリッとジューシーなソーセージや、帆立、コリッとした食感が特徴のつぶ貝のソテーにバターで軽く煮込んだグリーンピースが彩りを添えるにぎやかな盛り合わせです。

サラダバー 2名様分付き ¥12,290 (税込¥13,519) サラダバー 3名様分付き ¥14,780 (税込¥16,258)

サラダバー 4名様分付き ¥17,270 (税込¥18,997)



Grilled Yumeno Daichi Pork Loin
北海道産ゆめの大地ポークグリル

北海道生まれのブランド豚「ゆめの大地」のロースをグリルし、北海道産のかぼちゃ、しいたけ、熟成じゃがいもを添えた、気軽に北海道の恵みを堪能できる一皿です。

サラダバー 1名様分付き ¥4,800 (税込¥5,280)

ポークのマリネ液には、はちみつを使用しています



HOKKAIDO Triple Grill
-Yumeno Daichi Pork Chop, Pork Loin & Beef Sausage-
北海道トリプルグリル

〜ゆめの大地の骨付きポークステーキ・ロースのグリル & ビーフソーセージ〜

北海道生まれのブランド豚「ゆめの大地」の旨みあふれる骨付きポークステーキと味わい深いロースに、北海道産ビーフソーセージを豪快に盛り合わせました。お肉はハスカップマスタードソースで味の変化をお楽しみください。

サラダバー 2名様分付き ¥9,990 (税込¥10,989) サラダバー 3名様分付き ¥12,480 (税込¥13,728)

サラダバー 4名様分付き ¥14,970 (税込¥16,467) ポークのマリネ液には、はちみつを使用しています



HOKKAIDO Beef Sausages
北海道産ビーフソーセージ

北海道産ビーフの旨みとパリッとした食感が特徴のソーセージにマッシュポテトと、バターで煮込んだグリーンピースを添えました。ハスカップマスタードソースの甘みと爽やかさがよく合います。

¥1,800 (税込¥1,980)

※ビーフソーセージは、グリルまたはサラダバーと一緒にご注文いただけます。単品でのご注文は承っておりませんのでご了承ください。

CHEESE FONDUE SAUCE

チーズフォンデュソースと一緒に
お楽しみください。

Cheese Fondue Sauce チーズフォンデュソース

北海道産生乳使用のチーズ入りのソースに北海道産コーン「ゴールドラッシュ」の甘みがアクセント。お肉はもちろん、熟成じゃがいもやしいたけ等をディップし、チーズフォンデュスタイルでお楽しみください。

¥480 (税込¥528)



※写真はイメージです。
※チーズフォンデュソースはグリルまたはサラダバーと一緒にご注文いただけます。単品でのご注文は承っておりませんのでご了承ください。