

北海道

第1弾 HOKKAIDO



Sizzler

2024年、シズラーは「Good JAPAN Fair」を通じて豊かな四季が育む日本各地の食材を活用したメニューを展開し、日本の魅力を再発見する新たな旅“フードトラベル”へとご案内いたします。



第1弾

第1弾

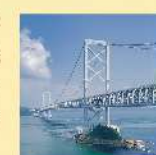
北海道 2024年 3月26日～5月26日

広大な大地と豊かな海に囲まれた自然豊かな北海道はまさに食材の宝庫。冷涼な気候を活かし作られる農産物、のびのびと健康的に飼育される畜産物と日本海・オホーツク海・太平洋の3つの栄養豊富な海で育った海産物をグリル&サラダバーでご紹介します。



第2弾 四国・近畿 2024年 6月27日～9月1日

四方を海に囲まれ、中央部には険しい山々がそびえ豊かな自然に恵まれた四国と日本の伝統料理を数々生みだし、「天下の台所」と呼ばれてきた食の都・近畿地方。近畿地方が世界に誇る「近江牛」のグリルなどをご紹介します。



第2弾

第3弾

第3弾 北陸・東北 2024年 9月19日～11月13日

日本海に面し豊かな海の幸と山の恵まれ、地酒や加工食品の名産地で名高い北陸地方。自然の恵を受ける一方気候の制約も多く、蕎麦食や漬物など独自の食文化を育んだ東北地方。寒冷地ならではの知恵が育んだ多様な食文化の一端をご紹介します。



第4弾 九州 2024年 12月12日～2025 2月12日

海に囲まれて新鮮な魚介類が豊富かつ、温暖な気候を活かして農産物や牛・豚・鶏など多様な畜産物の産地でもある九州。地理的・歴史的背景から、外来文化の影響を受けた味付けも多く、バラエティに富んだ食文化を展開しています。



北海道の食材

※予告なく変更する場合がございます。

Branded Pork of Hokkaido
ゆめの大地

4品種を掛け合わせた北海道生まれの四元豚。赤肉の中に脂が入るサシが特徴で、肉質はやわらかく、脂肪の旨味や甘みをお楽しみいただけます。



Scallops from The Sea of Okhotsk
猿払産 帆立貝柱

オホーツク海でじっくりと育った帆立は、濃厚な甘みがありプリプリとした食感が特徴です。



Squid from Sea of Japan
北海道産 真いか

真いかとはスルメイカの俗称。日本海の荒波にもまれ育った真いかは、身がしまりほのかな甘み特徴です。





Grilled Tomahawk Pork Chops With Avocado & Crispy Sage 北海道産四元豚「ゆめの大地」ポークチョップと アボカドのグリル クリスピーセージ添え

北海道の豊かな大地で育った四元豚“ゆめの大地”の骨付きロースに、ハーブソルトを丁寧にまぶし、グリルしました。甘みのある脂身、きめ細かな肉質と柔らかな肉汁を存分にお楽しみください。

サラダバー 1名様分付き	¥6,500 (税込 ¥7,150)
サラダバー 2名様分付き	¥8,800 (税込 ¥9,680)
サラダバー 3名様分付き	¥11,100 (税込 ¥12,210)
サラダバー 4名様分付き	¥13,400 (税込 ¥14,740)



Tokachi Wine "Kiyomi" 十勝ワイン「清見」

北海道十勝池田町のブドウ品種「清見」を使用した十勝ワインを代表するワイン。果実香と熟成香のバランスが良く、爽やかな酸味が特徴です。

フルボトル単品 ¥4,980 (税込 ¥5,478)

北海道産四元豚「ゆめの大地」ポークチョップと
アボカドのグリル クリスピーセージ添え
十勝ワイン「清見」スペシャルセット

サラダバー
2名様分付き ¥11,780 (税込 ¥12,958)



Grilled Seafood Platter ~ Scallop, Squid & Sea Tiger ~ シーフードグリルプラッター

猿払産帆立貝柱、北海道産真いかとバングラデシュ産の天然大海老シータイガーのグリル。魚介の香ばしい風味が口の中に広がります。

サラダバー 1名様分付き	¥6,800 (税込 ¥7,480)	サラダバー 2名様分付き	¥9,100 (税込 ¥10,010)
サラダバー 3名様分付き	¥11,400 (税込 ¥12,540)	サラダバー 4名様分付き	¥13,700 (税込 ¥15,070)



Hokkaido Surf & Turf Hokkaido サーフ&ターフ

“ゆめの大地”ポークチョップと、猿払産帆立、北海道産真いか、バングラデシュ産シータイガー。北海道の大地の恵みと海の恵みを一度に味わえる一皿です。

サラダバー 1名様分付き	¥8,600 (税込 ¥9,460)
サラダバー 2名様分付き	¥10,900 (税込 ¥11,990)
サラダバー 3名様分付き	¥13,200 (税込 ¥14,520)
サラダバー 4名様分付き	¥15,500 (税込 ¥17,050)

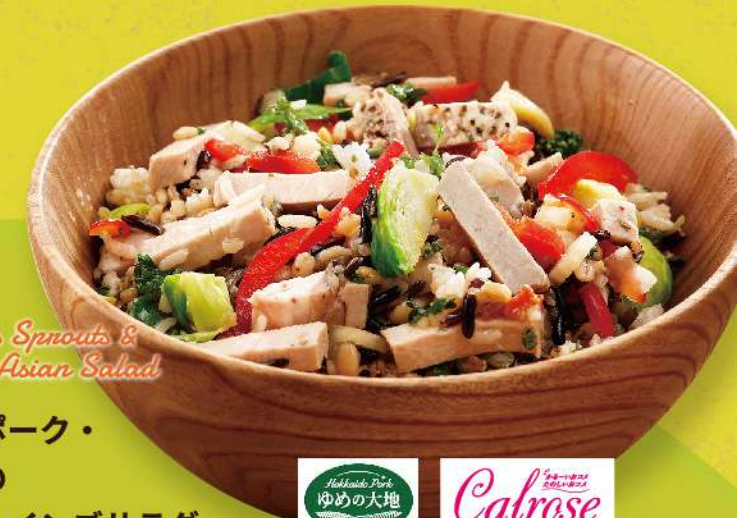
ソースを2種お選びください



カフェ・ド・パリソース | かんずりのディップ | 北海道産ハスカップのコンフィチュール

SALAD BAR

Japanese Regional Cuisine



Pork, Brussels Sprouts & Mixed Grains Asian Salad

ゆめの大地ポーク・
芽キャベツの
アジアングレイنزサラダ



ローストポーク、芽キャベツ、ワイルドライスやカルローズ米、もち麦等の雑穀を、魚醤やセサミオイルでアジアンテイストに仕上げた食感も楽しいサラダ。

※ライスサラダのお米は米国産カルローズ米を使用しています。



Salmon, Spring Cabbage & Asparagus Salad

北海道産秋鮭麹漬けと
春キャベツ・アスパラガスのサラダ

秋鮭の旨みと塩麹のまろやかな風味が野菜の甘みを引き立てます。

SAKURA Jelly With Red Bean Paste & Feuillantine

北海道産十勝あずきと
桜色フィアンティーヌのジュレ

十勝あずきに、サクサク食感のフィアンティーヌを加えた桜風味のジュレを合わせました。



※仕入れ状況等により提供していない場合もございます。予めご了承ください。