

**Good JAPAN Fair**  
Discovering the local goodness of Japan

# 北海道

第1弾 HOKKAIDO



**Good JAPAN Fair**  
Discovering the local goodness of Japan

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”へのご案内いたします。



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3弾 北陸・東北 2024年 9月19日～11月13日

日本海に面し豊富な海の幸と山の幸に恵まれ、地酒や加工食品の名産地で名高い北陸地方。自然の恩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。



## 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、肉質は柔らかく、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。



【真いか産地変更のお知らせ】

ご好評につき『北海道産真いか』が予定の販売数を超え完売しましたため、産地を『岩手県産』に変更してご提供いたします。何卒ご理解のほど、お願い申し上げます。





*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)

Special Bottle

*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、岩手県産真いかとバン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、岩手県産真いか、バン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ンズサラダ



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がございます。予めご了承ください。