

Menu



本日は、ご来店ありがとうございます。
一品一品心をこめてつくりますので、
ごゆっくりお過ごしください。

Thank you for visiting our store today.
Because we make every item with every heart,
Please have a good stay.



Restaurant Hiro

シェフ 高橋 広明

chef Hiroaki Takahashi

● レストランHiroホームページ
<http://restauranthiro.com/>



● Wi-Fiご利用いただけます

ID HIRO-GUEST
パスワード 0155676400

Hamburg steak
Menu
ハンバーグ

各お料理にフォワグラ(25g)のソテーを+800円で付けられます。ライス・パンは付いておりません。



Tokachi production ground hamburger

- ・十勝産合挽き手ごねハンバーグ.....1,400yen

シェフ自慢のオリジナルレシピハンバーグです。



十勝産合挽き手ごねハンバーグ



チーズハンバーグ

Parent and child hamburger

- ・親子ハンバーグ.....1,700yen

ハンバーグの上にハンバーグが.....

Cheese hamburger

- ・チーズハンバーグ.....1,400yen

自慢のハンバーグに
十勝産チーズを載せ焼き上げました。

Fish dishes
お魚料理

ライス・パンは付いておりません。



Today's fish set

- ・本日のお魚セット.....1,400yen

シェフが得意とする自慢の魚料理、季節や魚介に合ったソースや調理法をお楽しみください。

Fried shrimp

- ・エビフライ.....1,400yen

大きい有頭エビを3尾、タルタルソースで
お召し上がりください。

Omar shrimp saute

- ・オマールエビのソテー... 3,000yen

オマールエビのテールを使用し、
香ばしく焼き上げます。



オマールエビのソテー

※表示価格は税込です。



お肉料理

各お料理にフォワグラ(25g)のソテーを+800円で付けられます。ライス・パンは付いておりません。



Beef sirloin steak

- 牛サーロインステーキ 3,300yen

道産の厳選した脂身があるお肉です。



Beef fillet steak

- 牛フィレステーキ 4,200yen

道産の厳選した柔らかい牛肉。牛肉の中でも最上級の部位です。

Sagar steak

- サガリステーキ 1,800yen

焼肉屋さんでお馴染の牛肉をステーキで。

Hokkaido chicken saute

- 道産チキンソテー 1,300yen

道産の鶏もも肉をカリッと焼き上げました。

Sauteed Hokkaido-grown pork loin

- 道産かみこみ豚ロースのソテー 1,500yen

霜降りの脂身がはいたった美味なお肉です。

Hokkaido cutlet pork cutlet

- 道産かみこみ豚ロースのカツレツ 1,500yen

霜降りの脂身がはいたった美味なお肉です。

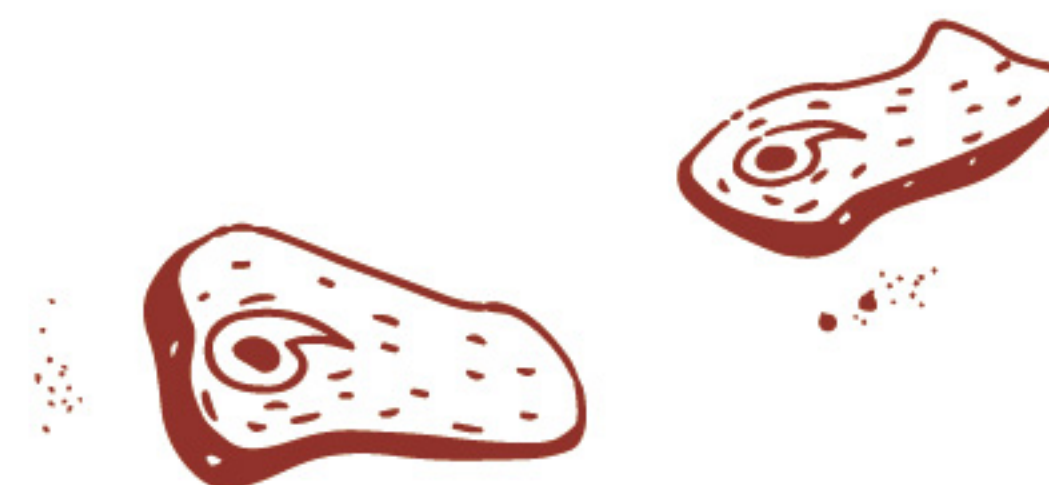
Tokachi beef stew

- 十勝牛ビーフシチュー 1,800yen

十勝牛ホホ肉を赤ワインとデミグラスソースでじっくり煮込みました。



十勝牛ビーフシチュー



- パン **プラス** 200yen

- ライス **プラス** 200yen

Aコース

- 冷製ミニスープ
- ミニサラダ
- ミニソフトクリーム
- パン又はライス

プラス 400yen

Bコース

- 冷製ミニスープ
- ミニサラダ
- ハーフパスタ
- ミニソフトクリーム
- パン又はライス

プラス 800yen

Cコース

- 冷製ミニスープ
- 生ハムサラダ
- 魚料理
- ミニソフトクリーム
- パン又はライス

プラス 1,400yen

コースをご注文されたお客様はドリンク1杯目200円引きいたします

※表示価格は税込です。



パスタ・ピザ

パスタは、十勝はる麦の会「ゆめちから」スパゲッティ使用。単品価格になります。

Hiroo crushed peperoncino

・広尾産つぶのペペロンチーノ.....1,200yen

Tokachi bolognese

・十勝ボロネーゼ.....1,200yen

Memuro wheat corn pizza

・芽室産小麦のコーンたっぷりピザ.....1,000yen



Dessert

デザート



Soft cream

・ソフトクリーム.....350yen



Hiro special parfait

・Hiro スペシャルパフェ.....1,200yen



Beef sirloin steak

・フレンチトースト.....1,000yen



"Mempy crepe"

・メムピークレープ.....1,000yen



Recommended sherbet

・おすすめシャーベット.....350yen

Dessert drink set

・デザート用ドリンクセット
プラス 200yen

Cream soda

・クリームソーダ.....600yen



Cola float

・コーラフロート.....600yen



Hiroスペシャルパフェ



フレンチトースト



セットメニューをご注文のお客様は
ソフトクリームからパフェ又は、メムピークレープ、
フレンチトーストに変更の場合100円引き

※表示価格は税込です。

Drink



Non-Alcohol



ドリンク



Soft drink

・ソフトドリンク.....各**400yen**

Cola

・コーラ

Ginger ale

・ジンジャーエール

Oolong tea

・ウーロン茶

100% orange

・100% オレンジ

100% grapefruit

・100% グレープフルーツ

100% apple

・100% アップル

Coffee

Blend coffee

・ブレンドコーヒー.....**400yen**

Iced coffee

・アイスコーヒー.....**400yen**

Cafe latte

・カフェラテ.....**450yen**

Caramel latte

・キャラメルラテ.....**500yen**



Tea

Iced tea

・アイステイ.....**400yen**

Black tea (Ceylon)

・紅茶(セイロン).....**400yen**

Herb tea

・ハーブティー.....各**400yen**

Chamomile

・カモミール

Rose hip

・ローズヒップ



Non-alcoholic cocktails

・ノンアルコールカクテル.....各**550yen**

Cassis soda

・カシスソーダー

Cassis orange

・カシスオレンジ

Cassis grapefruit

・カシスグレープフルーツ

Cassis oolong

・カシスウーロン

Cunyan

・クーニャン

Fuzzy navel

・ファジーネーブル

※表示価格は税込です。

Drink



Wine list



ワインリスト

シャンパン、スパークリングワイン *Champagne, sparkling wine*

- Chinzano Pinot Chardonnay
- チンザノ・ピノ・シャルドネ Quarter bottle クォーターボトル **1,300yen**
華やかな香りとしっかりした辛口のスパマンテです。
 - Half bottle ハーフボトル **2,500yen**
 - Full bottle フルボトル **4,000yen**
- Moët & Chandon Rosé
- モエ・エ・シャンドン ロゼ Half bottle ハーフボトル **8,000yen**
- Vuve Clicquot Brut
- ヴーヴ・クリコ・ブリュット Full bottle フルボトル **13,000yen**
繊細な細かい泡を持つクリーミーな口当たりが魅力。
フルーティーで、ボリューム感ある辛口のシャンパンです。
- Don Perignon
- ドン・ペリニヨン Full bottle フルボトル **35,000yen**
気品を漂わせ、生命力に満ちた力強い印象、
濃密でありながら軽やかに、口当たりの良い味わいが広がります。

白ワイン *White wine*

- Chateau Pilet Blanc
- シャトー・ピレブラン **4,000yen**
国:フランス地区:ボノルドー 格付:AOC ボルドー
レモンやパイナップルの果実味と、白い花の香り。丸みを帯びた豊富な酸が感じられ、
アレッシュ、フルーティな口当たりの辛口白ワインです。
- Marcel Deiss Riesling
- マルセルダイスリースリング **5,000yen**
国:フランス 地区:アルザス 格付:AOC アルザス
柑橘系、白系果実、ミネラルの香りに、ハーブやスパイスの風味があり。
後味に塩見を感じます。バランスがとれた繊細な白ワインです。
- Chabridome Maine Alain Portre
- シャブリドメヌ・アラン・ポートル **6,000yen**
国:フランス 地区:ブルゴーニュ 格付:AOC シャブリ
輝く淡い黄金色。グレープフルーツ、ミネラルにナッツの香味も感じる、切れ味の
よい辛口白ワイン。ステンレス発酵によりシャブリ本来の味わいが表現されています。

赤ワイン *Red wine*

- Priori Chianti
- プリオリ・キャンティ **4,000yen**
国:イタリア 地区:トスカーナ 格付:DOCG キャンティ
レオナルド・ダ・ヴィンチ生誕の地、ヴィンチ村の畑からとれたブドウを使用して
造られます。チェローや新鮮な赤い果実と、スパイスの香り。味わいは柔らかくまろやかな
タンニンと、フレッシュな果実味が感じられます。
- Cotes du Rhone Rouge
- コート・デュ・ローヌルージュ **5,000yen**
国:フランス 地区:コート・デュ・ローヌ 格付:AOC=ート・デュ・ローヌ
創業社ヴィダル・フルーリ社(1781年ローヌ最古の生産者、コート・ロティの生みの親)
濃いルビー色。暖かみのある赤系果実と、スパイスのような香り。非常に腰が強く
豊かな味わいで、まろやかな口当たりが心地よい、やや軽めの赤ワインです。
- Cbateau Tournefeuille
- シャトー・トゥルヌフィーユ **7,000yen**
国:フランス 地区:ボルドー 格付:AOCラランド・ド・ボムロール
輝く濃いルビー色。チェリー、カシス、プルーンの香りを中心に、豊かな果実とスパイスが広がる。
熟成したエレガントなタンニンに、力強さとバランスの良さを併せ持つ、
しっかりとした骨格の赤ワイン。余韻の長さも魅力の一つです。

※表示価格は税込です。

