

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

Menu

Hamburg steak

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.....1,300yen

シェフ自慢のオリジナルレシピハンバーグです。

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。



十勝産合挽き手ごねハンバーグ



チーズハンバーグ

- 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
- ドリンク

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
- ドリンク

プラス 800yen

※表示価格は税込です。



meat dishes



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

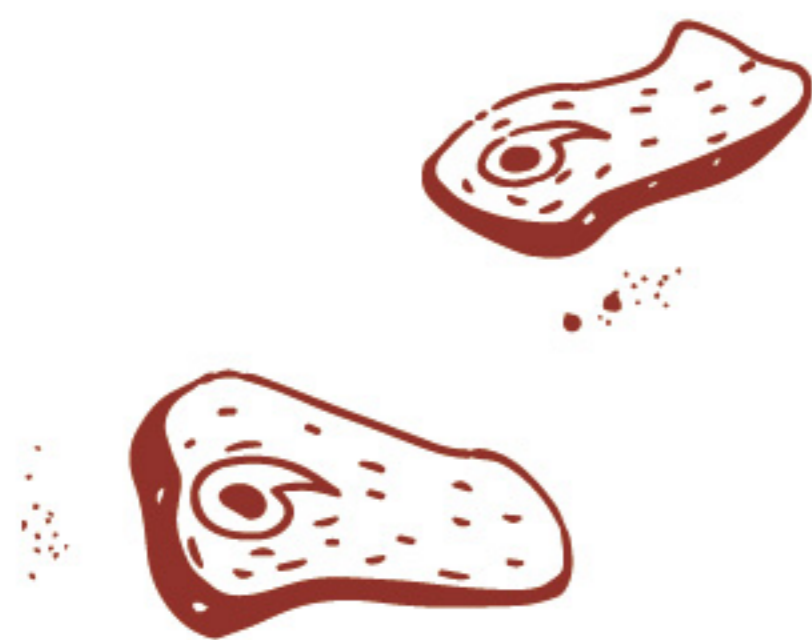
• 道産かみこみ豚ロースのカツレツ.....1,500yen

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

ドリンク

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

ドリンク

プラス 800yen

※表示価格は税込です。



お魚料理



Fried shrimp

ライス・パンは付いておりません。

• **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。



Today's fish

• **本日のお魚** **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。

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
ドリンク

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
ドリンク

プラス 800yen

・パン
・ライス

プラス 各200yen



オマールエビのソテー

Get Menu

セットメニュー



芽室町のご当地グルメ

こちらは **セットメニュー** (冷製ミニスープ、ミニサラダ、デザート、ドリンク付き) です。単品は200円引き。



Memuro Ankake Yakisoba

• **芽室あんかけ焼きそば Hiroスタイル** **セットメニュー 1,300yen**

コーン炒飯につぐ芽室の新しいグルメ、是非ご賞味あれ。



Tokachi memuro corn fried rice

• **十勝芽室コーン炒飯** **セットメニュー 1,100yen**

芽室に来たらこれを食べなきゃ、芽室の新・ご当地グルメ
実はこのシェフが会長をやっています。

Tokachi bolognese

• **十勝ボロネーゼ** **セットメニュー 1,400yen**

十勝のご当地パスタ、結構人気あります！

Hiro special pork bowl with foie gras

• **Hiro特製豚丼フォワグラ添え** **セットメニュー 2,000yen**

十勝のソウルフードとフランス料理のフュージョン。

※表示価格は税込です。



パスタ

パスタは、十勝はる麦の会
「ゆめちから」スパゲッティ使用

こちらは **セットメニュー** (冷製ミニスープ、ミニサラダ、デザート、ドリンク付き) です。単品は200円引き。

Ganso pork rice pasta

- **元祖 豚丼パスタ** **セットメニュー 1,400yen**

お笑い芸人ロバートも絶賛、全国放送でも紹介「十勝豚丼」のパスタ版。

Hiroo crushed peperoncino

- **広尾産つぶのペペロンチーノ** **セットメニュー 1,400yen**

女性から人気NO.1! 広尾産の煮つぶを入れてシンプルに。



Grilled neapolitan with plenty of cheese

- **チーズたっぷり焼きナポリタン** **セットメニュー 1,400yen**

みんな大好きナポリタンに明治のチーズを載せ焼き上げました。

Simple carbonara

- **シンプルカルボナーラ** **セットメニュー 1,400yen**

ベーコンとオニオンだけのシンプルなカルボナーラです。

Tokachi bolognese

- **十勝ボロネーゼ** **セットメニュー 1,400yen**

十勝のご当地パスタ、結構人気あります!

Milanese Hiro style

- **ミラネーゼHiroスタイル** **セットメニュー 1,500yen**

ボロネーゼパスタにホワイトソースを掛けチーズを載せ焼き上げました。



チーズたっぷり焼きナポリタン



Memuro Ankake Yakisoba

- **芽室あんかけ焼きそば**

コーン炒飯につぐ芽室の
新しいグルメ、是非ご賞味あれ。

..... **セットメニュー 1,300yen**



芽室あんかけ焼きそば



※表示価格は税込です。

Get Menu



セットメニュー

Rice dish



ご飯もの

こちらは **セットメニュー** (冷製ミニスープ、ミニサラダ、デザート、ドリンク付き) です。単品は200円引き。



Tokachi memuro corn fried rice

• **十勝芽室コーン炒飯** **セットメニュー 1,100 yen**

芽室に来たらこれを食べなきゃ、芽室の新・ご当地グルメ。
実はこのシェフが会長をやっています。



Shrimp doria

• **エビドリア** **セットメニュー 1,300 yen**

シェフが大好きです・・・普通に美味しい!!

Hamburger doria

• **ハンバーグドリア** **セットメニュー 1,400 yen**

自慢のハンバーグがアツアツのドリアと出会いました♪

Simple omelet rice

• **Hiro特製 シンプルオムライス** **セットメニュー 1,100 yen**

懐かしのオムライスです。

Omelet rice with beef stew

• **Hiro特製 オムライス、ビーフシチュー添え** **セットメニュー 1,600 yen**

常連のお客様から生れたメニューです。

Omelet rice with hamburger



• **Hiro特製 オムライス、ハンバーグ添え** **セットメニュー 1,500 yen**

自慢のハンバーグを添えてみました。



十勝芽室コーン炒飯



オムライス、ハンバーグ添え

Special pork bowl

• **Hiro特製 洋風豚丼** **セットメニュー 1,200 yen**

十勝のご当地グルメを洋風に隠し味は、たれにバルサミコ酢...



Special pork bowl with foie gras

• **Hiro特製 洋風豚丼 フォワグラ添え** **セットメニュー 2,000 yen**

十勝のソウルフードとフランス料理のフュージョン。



Bambino ranch Up to elementary school

• **バンビーノランチ(お子さまランチ)** **900 yen**

当店看板息子「こども店長」監修のもと出来上がりました。

French toast set

• **フレンチトーストセット** **1,600 yen**

ハーフパスタ、フレンチトースト、ミニサラダ、ミニ冷製スープ、ドリンク

※表示価格は税込です。



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



Hiro スペシャルパフェ



Cream soda

• クリームソーダ 600yen

Cola float

• コーラフロート 600yen



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、
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 | 100% orange |
| ・コーラ | ・100% オレンジ |
| Ginger ale | 100% grapefruit |
| ・ジンジャーエール | ・100% グレープフルーツ |
| Oolong tea | 100% apple |
| ・ウーロン茶 | ・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 | |
| ・アイスティー..... | 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 | Cunyan |
| ・カシスソーダー | ・クーニャン |
| Cassis orange | Fuzzy navel |
| ・カシスオレンジ | ・ファジーネーブル |
| Cassis grapefruit | |
| ・カシスグレープフルーツ | |
| Cassis oolong | |
| ・カシスウーロン | |

※表示価格は税込です。

Drink



Alcohol menu



ドリンク



Beer

- Sapporo black label
- サッポロ黒ラベル 中生(380ml) **700yen**
 - 大生(600ml) **1,000yen**
 - 特大生(1,000ml) **1,600yen**

Sapporo Premium

- サッポロプレミアム
- Alcohol-free
- ノンアルコールビール... **550yen**

Cocktail

- カクテル.....各**600yen**
- Bacardi mojito
- バカルディモヒート
- Shandy gaff
- シャンディーガフ
- Kalua milk
- カルーアミルク
- Banana milk
- バナナミルク
- 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
- Campari soda
- カンパリソーダー
- Campari orange
- カンパリオレンジ
- Campari Grapefruit
- カンパリグレープフルーツ
- Cunyan
- クーニャン
- Fuzzy navel
- ファジーネーブル
- Yogurt orange
- ヨーグルトオレンジ

Shochu

- Barley shochu
- 麦焼酎.....グラス Glass **500yen**
- Poteto Shochu
- 芋焼酎.....グラス Glass **500yen**
- Shochu-carapace
- 焼酎-甲類.....グラス Glass **450yen**
- Oolong High
- ウーロンハイ..... **500yen**

Fruit wine

- 果実酒.....各**600yen**
- Plum wine
- 梅酒
- Yuzu wine
- ゆず酒



Whisky

- ウイスキー
- 角“KAKU”..... **600yen**
- Highball
- ハイボール..... **550yen**
- Ginger highball
- ジンジャーハイボール... **550yen**

Sake

- 日本酒
- 一ノ蔵.....ボトル **2,800yen**
- “ICHINOKURA” 一合 **800yen**
- 北の勝.....ボトル **2,400yen**
- “KITANOKATSU” 一合 **700yen**

Wine

- ワイン
- Red, white / Spain
- 赤、白(スペイン産)
- ボトル Bottle 各**3,500yen**
- グラス Glass 各**600yen**

Sparkling wine Van Mussoo / France

- スパークリングワイン
- (ヴァン・ムソー/フランス)
- ボトル Bottle **3,600yen**
- グラス Glass **900yen**

Non-alcoholic sparkling wine

- ノンアルコール
- スパークリングワイン
- クォーターボトル Quarter bottle **1,000yen**

その他、ワインリストがございます。

※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** Half bottle ハーフボトル **8,000yen**
 - **Vuve Clicquot Brut** 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** 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** **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** **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。グレープアルーツ、ミネラルにナッツの香味も感じる、切れ味の
 よい辛口し白ワイン。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** **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** **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。

