

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

I D	HIRO-GUEST
パスワード	0155676400

Hamburg steak ハンバーグ

各お料理にフォワグラ(25 g)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。



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

- ・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。

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。

Menu
meat dishes
お肉料理

各お料理にフォワグラ(25 g)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。

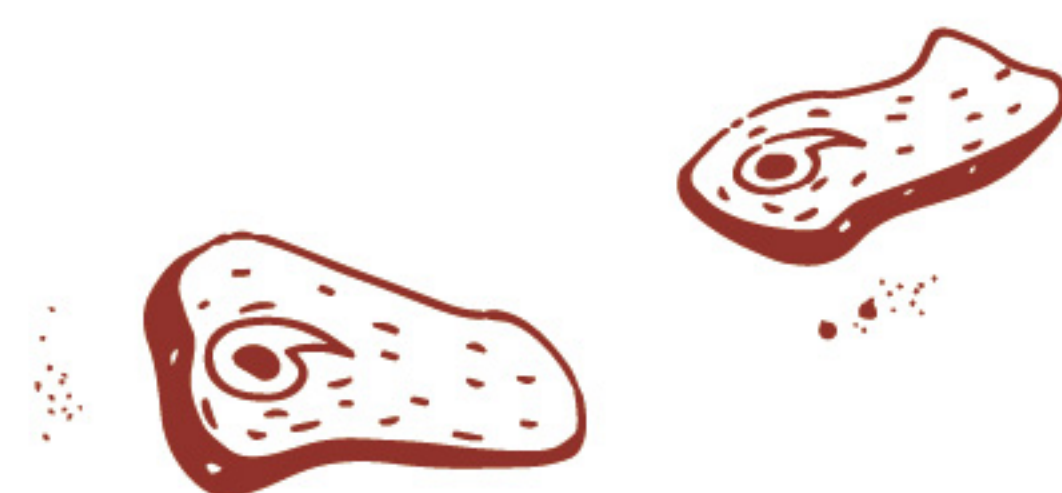
Tokachi beef stew

- ・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



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

- ・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。



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・ムスー/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

華やかな香りとしっかりした辛口のスパマンテです。

Quarter bottle

クォーターボトル 1,300yen

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

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。

Full bottle

フルボトル 13,000yen

Don Perignon

・ドン・ペリニオン

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。

Full bottle

フルボトル 35,000yen

白ワイン

White wine

Chateau Pilet Blanc

・シャトー・ピレブラン

国:フランス地区:ボノレドー 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。

4,000yen

Marcel Deiss Riesling

・マルセルダイスリースリング

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。

5,000yen

Chabridome Maine Alain Portre

・シャブリドメヌ・アラン・ポートル

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。

6,000yen

赤ワイン

Red wine

Priori Chianti

・プリオリ・キャンティ

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。

4,000yen

Cotes du Rhone Rouge

・コート・デュ・ローヌルージュ

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。

5,000yen

Cbateau Tournefeuille

・シャトー・トゥルヌフィーユ

国:アランス 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。

7,000yen

※表示価格は税込です。



Information



レストランHiro インフォメーション

ご予算に合わせ、ボリューム、食材の質等調整致します。

Reservation required

要予約



Lunch course (from 2 people)

- ・ランチコース(2名様より)..... **3,000yen** ~
Cold mini soup, uncured ham salad, fish dish, meat dish, dessert, bread, coffee
冷製ミニスープ、生ハムサラダ、魚料理、肉料理、デザート、パン、コーヒー
We will prepare according to your budget.
ご予算に応じてご用意致します

Evening mini course (from 2 people)

- ・夜のミニコース(2名様より)..... **3,000yen** ~
Hors d'oeuvres, soups, fish dishes, meat dishes, desserts, bread
オードブル、スープ、魚料理、肉料理、デザート、パン
We will prepare according to your budget.
ご予算に応じてご用意致します

Special French course (from 2 people)

- ・スペシャルフレンチコース(2名様より)..... **6,000yen** ~
Amuse, 2 hors d'oeuvres, fish dishes, meat dishes, dessert, bread, coffee
アミューズ、オードブル2品、魚料理、肉料理、デザート、パン、コーヒー
We will prepare according to your budget.
ご予算に応じてご用意致します

Buddhist memorial service, auspicious event

ご法要、ご慶事などに

Japanese and Western Kaiseki Cuisine (from 6 people)

- ・和洋懐石料理(6名様より)..... **6,000yen** ~
Appetizer, sashimi, bowl dish, steamed dish, fried dish, meat dishes, sushi, desserts
先付、お造り、椀物、蒸し物、揚げ物、お肉料理、寿司、デザート
We will prepare according to your budget.
ご予算に応じてご用意致します

上記メニューには飲み放題(L030分前)のご用意もできます

- ・飲み放題 2 時間・L030分前(2名様より)・・・ **プラス 2,000yen**



あらかじめ、メニューを決めてご予約された場合(単品は除く)は
100円引きとなります(来店1時間前)

※当日のキャンセル料は全額頂きます

(ランチタイム前日まで、ディナータイムは当日の午前中まで)

※お席のみのご予約も承りますが当日の人数変更等がある場合は、
ご連絡をお願いいたします。また、来店時の人数変更は、
お席料500円を頂きますので、ご了承ください。

※お席はランチ、ディナー共に2時間までとさせていただきます。

※当店はすべての持ち込みはご遠慮しています。(ただし、ワインは要相談)
また、発見した場合は速やかに、ご退場頂きますのでご了承ください。

※表示価格は税込です。



テイクアウトメニュー

お肉料理

- ・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。
- ・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。
- ・サガリステーキ…**1,800yen**
焼肉屋さんでお馴染みの牛肉をステーキで。
- ・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。
- ・道産かみこみ豚…**1,500yen**
ロースのソテー
霜降りの脂身がはいたった美味なお肉です。
- ・道産かみこみ豚…**1,500yen**
ロースのカツレツ
霜降りの脂身がはいたった美味なお肉です。
- ・十勝産合挽き…**1,300yen**
手ごねハンバーグ
シェフ自慢のオリジナルレシピハンバーグです。
- ・親子ハンバーグ…**1,700yen**
ハンバーグの上にハンバーグが…
- ・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。
- ・十勝牛ビーフシチュー…**1,800yen**
十勝牛ホホ肉をワインと
デミグラスソースでじっくり煮込みました。

お魚料理

- ・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。

パスタ、ピザ

パスタは、十勝はる麦の会
「ゆめちから」スパゲッティを使用

- ・元祖 豚丼パスタ…**1,300yen**
- ・広尾産つぶの
ペペロンチーノ…**1,300yen**
- ・シンプルカルボナーラ **1,300yen**
- ・十勝ボロネーゼ…**1,300yen**
- ・芽室産小麦の
コーンたっぷりピザ…**1,000yen**

芽室の新ご当地グルメ

- ・芽室あんかけ焼きそば
Hiroスタイル…**1,200yen**

ご飯もの

- ・十勝芽室コーン炒飯…**1,000yen**
- ・Hiro特製シンプル
オムライス…**1,000yen**
- ・Hiro特製オムライス、
ビーフシチュー添え…**1,500yen**
- ・Hiro特製オムライス
ハンバーグ添え…**1,400yen**
- ・Hiro特製洋風豚丼…**1,100yen**
- ・Hiro特製洋風豚丼、
フォアグラ添え…**1,900yen**

- ・パン…**220yen**

- ・ライス…**220yen**

・表示価格は容器代を含みます。
・ランチ・ディナータイムともに
ご用意できない場合がございます。

※表示価格は税込です。