

# 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.....1,300yen

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。



# 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



## 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



French toast

- ・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



## 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
- 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
- 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。





## 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。