

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

Menu

Hamburg steak

ハンバーグ

各お料理にフォワグラ(25g)のソテーを+1,200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.....1,800yen

ハンバーグの上にハンバーグが.....

Cheese hamburger

- ・チーズハンバーグ.....1,500yen

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.....1,600yen

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.....1,600yen

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...4,200yen

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(25g)のソテーを+1,200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.....3,500yen

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.....4,500yen

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.....2,000yen

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.....1,500yen

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.....1,700yen

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.....1,700yen

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.....2,000yen

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 250yen

- ・ライス プラス 250yen

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 500yen

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 900yen

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 1,500yen

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.....1,300yen

Tokachi bolognese

- ・十勝ボロネーゼ.....1,300yen

Memuro wheat corn pizza

- ・芽室産小麦のコーンたっぷりピザ.....1,200yen



デザート



Soft cream

- ・ソフトクリーム.....400yen



Hiro special parfait

- ・Hiro スペシャルパフェ.....1,500yen



French toast

- ・フレンチトースト.....1,100yen



"Mempy crepe"

- ・メムピークレープ.....1,100yen



Recommended sherbet

- ・おすすめシャーベット.....400yen

Dessert drink set

- ・デザート用ドリンクセット
プラス 300yen



Cream soda

- ・クリームソーダ.....800yen

Cola float

- ・コーラ フロート.....800yen



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**500yen**

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 **500yen**

Iced coffee

・アイスコーヒー **500yen**

Cafe latte

・カフェラテ **550yen**

Caramel latte

・キャラメルラテ **600yen**



Tea

Iced tea

・アイスティー **500yen**

Black tea (Ceylon)

・紅茶(セイロン) **500yen**

Herb tea

・ハーブティー 各**500yen**

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**650yen**

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) **750yen**
大生(600ml) **1,100yen**
特大生(1,000ml) **1,700yen**

Sapporo Premium

- サッポロプレミアム
Alcohol-free
• ノンアルコールビール... **600yen**

Cocktail

- カクテル... 各**700yen**
 - 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 **600yen**

Poteto Shochu

- 芋焼酎... グラス Glass **600yen**

Shochu-carapace

- 焼酎-甲類... グラス Glass **500yen**

Oolong High

- ウーロンハイ... **550yen**

Fruit wine

- 果実酒... 各**700yen**

Plum wine

- 梅酒

Yuzu wine

- ゆず酒



Whisky

- ウイスキー
 - 角"KAKU" ... **650yen**
 - Highball
 - ハイボール... **700yen**
 - Ginger highball
 - ジンジャーハイボール... **750yen**

Sake

- 日本酒
 - 一ノ蔵 ... ボトル **3,000yen**
"ICHINOKURA" 一 合 **800yen**
 - 北の勝 ... ボトル **2,600yen**
"KITANOKATSU" 一 合 **700yen**

Wine

- ワイン
 - Red , white / Spain
 - 赤、白(スペイン産)
ボトル Bottle 各**3,800yen**
グラス Glass 各**700yen**

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 **3,800yen**
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 Full bottle フルボトル **4,500yen**
華やかな香りとしっかりした辛口のスブマンテです。

Moët & Chandon Rosé

- モエ・エ・シャンドン ロゼ Half bottle ハーフボトル **8,500yen**

Vuve Clicquot Brut

- ヴーヴ・クリコ・ブリュット Full bottle フルボトル **15,000yen**
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 **40,000yen**
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 **4,200yen**
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。

Marcel Deiss Riesling

- マルセルダイスリースリング **5,200yen**
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

- シャブリドメーヌ・アラン・ポートル **6,200yen**
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 **4,200yen**
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 **5,500yen**
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)..... **3,300yen / 5,500yen**

Hors d'oeuvres, soups, fish dishes, meat dishes, desserts, bread, coffee

オードブル、スープ、魚料理、肉料理、デザート、パン、コーヒー

Evening mini course (from 2 people)

- ・夜のミニコース(2名様より)..... **3,300yen / 4,400yen**

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

French course (from 2 people)

- ・フレンチコース(2名様より)..... **6,600yen / 8,800yen / 10,000yen**

8 to 9 dishes

8～9品

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 2,200yen**



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**90分**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…**3,500yen**
道産の厳選した脂身があるお肉です。
- ・牛フィレステーキ…**4,500yen**
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…**2,000yen**
焼肉屋さんで馴染みの牛肉をステーキで。
- ・道産チキンソテー…**1,500yen**
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…**1,700yen**
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…**1,700yen**
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…**1,400yen**
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…**1,800yen**
ハンバーグの上にハンバーグが…
- ・チーズハンバーグ…**1,500yen**
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…**2,000yen**
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…**1,600yen**
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…**1,400yen**
- ・広尾産つぶの
ペペロンチーノ…**1,400yen**
- ・シンプルカルボナーラ **1,400yen**
- ・十勝ボロネーゼ…**1,400yen**
- ・芽室産小麦の
コーンたっぷりピザ…**1,200yen**

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…**1,400yen**

ご飯もの

- ・十勝芽室コーン炒飯…**1,200yen**
- ・Hiro特製シンプル
オムライス…**1,200yen**
- ・Hiro特製オムライス、
ビーフシチュー添え…**1,700yen**
- ・Hiro特製オムライス
ハンバーグ添え…**1,600yen**
- ・Hiro特製洋風豚丼…**1,300yen**
- ・Hiro特製洋風豚丼、
フォアグラ添え…**2,100yen**

- ・パン…**270yen**

- ・ライス…**270yen**

・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。