



Hamburg steak

ハンバーグ

各お料理にフォワグラ(25g)のソテーを+500円で付けられます。

※表示価格は税込です。

menu v

Hiro's Menu



Tokachi production ground hamburger

十勝産合挽き手ごねハンバーグ 1,100yen
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 1,400yen
ハンバーグの上にハンバーグが....

Cheese hamburger

チーズハンバーグ 1,200yen
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。



セット

冷製ミニスープ
ミニサラダ
デザート
パン又はライス
ドリンク

プラス 400yen

Aコース

冷製ミニスープ
ミニサラダ
ハーフパスタ
メイン
デザート
パン又はライス
ドリンク

プラス 800yen

Bコース

冷製ミニスープ
生ハムサラダ
魚料理
メイン
デザート
パン又はライス
ドリンク

プラス 1,100yen



十勝産合挽き手ごねハンバーグ



チーズハンバーグ



Meat dishes

お肉料理

各お料理にフォワグラ(25g)のソテーを+500円で付けられます。

※表示価格は税込みです。

menu v

Hiro's Menu



Beef sirloin steak

牛サーロインステーキ 2,400yen
厳選した脂身があるお肉です。



Beef fillet steak

牛フィレステーキ 2,800yen
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

サガリストーク 1,600yen
焼肉屋さんでお馴染みの牛肉をステーキで。

Hokkaido chicken saute

道産チキンソテー 1,100yen
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 1,300yen
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 1,300yen
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 1,600yen
十勝牛バラ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。



十勝牛ビーフシチュー

セット

冷製ミニスープ
ミニサラダ
デザート
パン又はライス
ドリンク

プラス 400yen

Aコース

冷製ミニスープ
ミニサラダ
ハーフパスタ
メイン
デザート
パン又はライス
ドリンク

プラス 800yen

Bコース

冷製ミニスープ
生ハムサラダ
魚料理
メイン
デザート
パン又はライス
ドリンク

プラス 1,100yen



Fish dishes

お魚料理

各お料理にフォワグラ(25g)のソテーを+500円で付けられます。

※表示価格は税込です。

menu v

Hiro's Menu



Fried shrimp

エビフライ

1,200yen

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

2,200yen

オマールエビのテールを使用し、香ばしく焼き上げます。



Today's fish

本日のお魚

1,200yen

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。

セット

冷製ミニスープ

ミニサラダ

デザート

パン又はライス

ドリンク

プラス 400yen

Aコース

冷製ミニスープ

ミニサラダ

ハーフパスタ

メイン

デザート

パン又はライス

ドリンク

プラス 800yen

Bコース

冷製ミニスープ

生ハムサラダ

魚料理

メイン

デザート

パン又はライス

ドリンク

プラス 1,100yen



オマールエビのソテー



Local Gourmet

芽室町のご当地グルメ

冷製ミニスープ、ミニサラダ、デザート、ドリンク付。 単品メニューはすべて200円引き。

Set Menu



※表示価格は税込です。

menu v

Hiro's Menu



Memuro Ankake Yakisoba

芽室あんかけ焼きそば 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 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 1,300yen

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 1,500yen

十勝のソウルフードとフランス料理のフュージョン。



十勝芽室コーン炒飯

menu v

Hiro's Menu

Ganso pork rice pasta

元祖 豚丼パスタ 1,300yen

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 1,300yen

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 1,300yen

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 1,300yen

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 1,300yen

十勝のご当地パスタ、結構人気あります!

Tokachi bolognese

十勝ボロネーゼ 1,300yen

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 1,400yen

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 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。



芽室あんかけ焼きそば





Rice dish

ご飯もの

冷製ミニスープ、ミニサラダ、デザート、ドリンク付。 単品メニューはすべて200円引き。

Set Menu



※表示価格は税込みです。

menu

Hiro's Menu



Tokachi memuro corn fried rice

十勝芽室コーン炒飯 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。



Shrimp doria

エビトリア 1,300yen

シェフが大好きです・・・普通に美味しい!!

Hamburger doria

ハンバーグトリア 1,400yen

自慢のハンバーグがアツアツのトリアと出会いました♪

Simple omelet rice

シンプルオムライス 1,100yen

懐かしのオムライスです。

Omelet rice with pork stew

オムライス、ビーフシチュー添え 1,600yen

常連のお客様から生れたメニューです。



Omelet rice with hamburger

オムライス、ハンバーグ添え 1,500yen

自慢のハンバーグを添えてみました。

Hiro special pork bowl

Hiro特製豚丼 1,100yen

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

特製豚丼フォワグラ添え 1,500yen

十勝のソウルフードとフランス料理のフュージョン。

Beef curry rice

ビーフカレーライス 1,300yen

シェフ特製のホテルカレーを召し上がりください。

Pork cutlet curry

ポークカツカレーライス 1,300yen

男性に人気のカツカレーです。

Hamburger curry rice

ハンバーグカレーライス 1,300yen

今日はわんぱくに食べたい!そんなあなたに。

Seafood curry rice

シーフードカレーライス 1,300yen

女性に人気のシーフードカレーです。

Bambino ranch

バンビーノランチ(お子さまランチ) 800yen

シェフ特製のホテルカレーを召し上がりください。



French toast ranch Runch time only

フレンチトーストランチ 1,400yen

ハーフパスタ、フレンチトースト、サラダ、スープ、ドリンク



A la carte アラカルト

ディナータイムのみ

Dinner time
only



※表示価格は税込です。

menu v

Hiro's Menu

Assorted cheese

チーズ盛り合わせ 900yen

Vegetable salad

野菜サラダ 600yen



Beef sirloin steak

生ハムサラダ 800yen



Peanuts from Memuro satsuma

芽室産茹で落花生 600yen

Memuro edamame

芽室枝豆 300yen

Garlic toast

ガーリックトースト 400yen

Memuro potato fried from Memuro

芽室産マチルダポテトフライ 500yen



Memuro kenborough pork wiener

芽室ケンボローポークのウインナー(5本) ... 500yen

Memories of wheat corn

芽室産小麦のコーンたっぷりピザ 800yen



Bolognese sauce of gnocchi

ニョッキのボロネーゼソース 850yen

Gnocchi sauce with shrimp

ニョッキのエビ風味ソース 900yen



Today's seafood carpaccio

本日の海鮮カルパッチョ 900yen

Hiroo crushed garlic butter saute

広尾産つぶのガーリックバターソテー 800yen

Hungarian foie gras saute

ハンガリー産フォワグラのソテー(25g) 1,000yen



Hungarian foie gras saute

ハンガリー産フォワグラのソテー(50g) 1,800yen

Bread

パン 200yen

Rice

ライス 200yen

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



Dessert デザート

※表示価格は税込みです。

menu v

Hiro's Menu



Soft cream

ソフトクリーム 300yen

Strawberry parfait

ストロベリーパフェ 800yen



Hiro special parfait

Hiroスペシャルパフェ 1,000yen

Beef sirloin steak

フレンチトースト 800yen

Vanilla icecream

バニラアイス 300yen

Recommended sherbet

おすすめシャーベット 300yen

Dessert drink set

デザート用ドリンクセット 200yen



ストロベリーパフェ



フレンチトースト



Take out お持ち帰り

おひとり様から、大人数まで対応致します。ご自宅パーティーにもぜひご利用ください。

テイクアウトの
容器代は
含みます。

※表示価格は税込です。

menu

Hiro's Menu

お肉料理

Beef sirloin steak 牛サーロインステーキ	2,500yen
Beef fillet steak 牛フィレステーキ	2,900yen
Sagari steak サガリステーキ	1,700yen
Sauteed Hokkaido Kamikomi Pork Loin 道産かみこみ豚ロースのソテー	1,400yen
Hokkaido-made Kamikomi pork loin cutlet 道産かみこみ豚ロースのカツレツ	1,400yen
Hokkaido chicken saute 道産チキンソテー	1,200yen
Tokachi beef stew 十勝牛ビーフシチュー	1,700yen
Tokachi-produced mixed ground hamburger steak 十勝産合挽き手ごねハンバーグ	1,200yen
Parent and child hamburger 親子ハンバーグ	1,500yen
Cheese hamburger チーズハンバーグ	1,300yen



お魚料理

Fried Shrimp エビフライ	1,300yen
-----------------------	----------

パスタ

(十勝はる麦の会「ゆめちから」スパゲッティ)

Originator Butadon Pasta 元祖 豚丼パスタ	1,200yen
Hiroo's crushed peperoncino 広尾産つぶのペペロンチーノ	1,200yen
Simple carbonara シンプルカルボナーラ	1,200yen
Tokachi Bolognese 十勝ボロネーゼ	1,200yen
Memuro Ankake Yakisoba Hiro Style 芽室あんかけ焼きそばHiroスタイル	1,200yen

ご飯もの

Tokachi Memuro Corn Fried Rice 十勝芽室コーン炒飯	1,000yen
Simple omelet rice シンプルオムライス	1,000yen
Omelet rice with beef stew オムライス、ビーフシチュー添え	1,500yen
Omelet rice with hamburger オムライス、ハンバーグ添え	1,400yen
Hiro special pork bowl Hiro特製豚丼	1,000yen
Hiro special pork bowl with foie gras Hiro特製豚丼フォワグラ添え	1,400yen
Seafood curry rice シーフードカレーライス	1,200yen
Beef curry rice ビーフカレーライス	1,200yen
Pork cutlet curry rice ポークカツカレーライス	1,200yen
Hamburger curry rice ハンバーグカレーライス	1,200yen
Memories of wheat corn 芽室産小麦のコーンたっぷりピザ	900yen
Bread パン	150yen
Rice ライス	200yen





Wine list

ワインリスト

各お料理にフォウグラ(25g)のソテーを+500円で付けられます。

※表示価格は税込です。

menu

Hiro's Menu

Champagne, sparkling wine

シャンパン、スパークリングワイン

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

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。

Half bottle

ハーフボトル 7,000yen

Full bottle

フルボトル 12,000yen

Don Perignon

・ドン・ペリニヨン

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 30,000yen

White wine

白ワイン

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。

3,800yen

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。バランスの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。

6,000yen

Red wine

赤ワイン

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。

3,800yen

Cotes du Rhone Rouge

・コート・デュ・ローヌルーージュ

国:フランス 地区:コート・デュ・ローヌ 格付:AOC=コート・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:フランス 地区:ボルドー 格付:AOCラランド・ド・ボムロー
輝く濃いルビー色。チェリー、カシス、ブルーの香りを中心に、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



オリジナルラベルでおもてなし



Non-Alcohol Drink ドリンク

ノンアルコール

※表示価格は税込みです。

menu v

Hiro's Menu

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



cream soda

・クリームソーダ 550yen

Cola float

・コーラフロート 550yen

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



Alcohol menu

アルコール・ドリンク

その他、ワインリストございます。

※表示価格は税込みです。

menu

Hiro's Menu

Beer

- Sapporo black label
- サッポロ黒ラベル..... 中生 (380ml) 600yen
 - 大生 (600ml) 900yen
 - 特大生 (1,000ml) 1,500yen
- Sapporo Premium
- サッポロプレミアム
 - Alcohol-free
 - アルコールフリー..... 500yen

Fruit wine

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

Cocktail

- カクテル..... 各 550yen
- 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
 - 和ら麦..... ボトル Bottle 2,500yen
 - "YAWARAMUGI"..... グラス Glass 500yen
- Poteto Shochu
- 芋焼酎
 - 喜多里..... ボトル Bottle 3,000yen
 - "KITARI"..... グラス Glass 500yen
- Shochu-carapace
- 焼酎-甲類
 - 鏡月..... ボトル Bottle 2,000yen
 - "KYOUGETSU"..... グラス Glass 450yen
- Oolong High
- ウーロンハイ..... 500yen

Sour

- サワー..... 各 500yen
- Lemon sour
- レモン
- Plum sour
- 梅
- White peach sour
- 白桃
- Grapefruit sour
- グレープフルーツ
- Grape sour
- ブドウ
- Cassis orange sour
- カシス
- Chef recommended Naporin sour
- シェフおすすめナポリンサワー

Whisky

- ウイスキー..... 各 500yen
- 角 "KAKU"
- Highball
- ハイボール
- Ginger highball
- ジンジャーハイボール

Sake

- 日本酒
- 一ノ蔵..... ボトル 2,700yen
- "ICHINOKURA"..... 一合 700yen
- 北の勝..... ボトル 2,300yen
- "KITANOKATSU"..... 一合 600yen

Wine

- ワイン
- Red, white / Spain
- 赤、白 (スペイン産)..... ボトル Bottle 各 3,200yen
- グラス Glass 各 600yen
- Sparkling wine Van Mussoo / France
- スパークリングワイン..... ボトル Bottle 3,500yen
- (ヴァン・ムスー/フランス)..... グラス Glass 800yen
- 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



Course コース

シェフ自慢のコースをごゆっくりお楽しみ下さい。

Reservation



※表示価格は税込です。

menu v

Hiro's Menu

要予約

Special french course (from 2 people) Reservation required

・スペシャルフレンチコース(2名様より)

Amuse, cold hors d'oeuvre, warm hors d'oeuvre, poisson, Granite, Viand, Dessert, Bread, Coffee

アミューズ、冷製オードブル、温製オードブル、ポワソン、
グラニテ、ヴィアンド、デザート、パン、コーヒー

5,000yen

8,000yen

10,000yen

ご予算に応じてご用意致します。



コース

その他、ご宴会、ご会食、プチウエディング、2次会、など
ご予算に応じたプラン(ボリューム、量など)承ります。



Party plan ご宴会プラン

Reservation



※表示価格は税込です。

menu ▾

Access Contact

ご宴会プラン(4名様より)

- ・ お料理のみ 7 品 2,600yen~
- ・ お料理 7 品
+ 飲み放題(90分) 4,200yen~

レディースプラン(4名様より)

- ・ お料理 6 品、デザート
+ 飲み放題(90分) 3,600yen~

和洋懐石料理 6,000yen~
ご法要、ご慶事などに。

デザート盛り合わせ 3,200yen~
誕生日やお祝い事に。 4名様から