



ジャガバター

260円(税込286円)

ほくほくのじゃがいもはバターとの相性抜群。



チーズの包み揚げ

300円(税込330円)

パリパリサクサクの食感とチーズの風味。



砂肝の炭火照焼き

290円(税込319円)

こりこりした食感とピリ辛が食欲をそそります。



茶碗蒸し

200円(税込220円)



ポテトチーズ

330円(税込363円)

ハッシュポテトに数種類のチーズを入れて油で揚げた、チーズの風味がたまらない一品です。

人気 No.1



北海道のソウルフード いも餅

290円(税込319円)

北海道産の男爵いもを使用し、本来の風味を生かしつつバター醤油でかおり豊かに仕上げました。

一緒にいかがですか



天ぷらの盛合せ

630円(税込693円)

サクサクの食感、揚げたての天ぷらをどうぞ。



かつ煮鍋

680円(税込748円)



ミニさらだ

200円(税込220円)



ハタハタのから揚げ

360円(税込396円)

日本海で育ったハタハタは、脂のりも良いので口に溢れる美味しさです。骨まで食べられてカルシウムもバッチリです。



ほたるいかのから揚げ

360円(税込396円)

うま味成分のひとつであるアミノ酸がたっぷり甘味が強く、まるごといただく特に美味しいと評判のほたるいかを唐揚げでお召上がり下さい。



セットさらだ

120円(税込132円)



鶏の唐揚げ

390円(税込429円)

柔らかくジューシーな美味しさをどうぞ。



キリン一番搾り

生ビール(中) 500円(税込550円)

生ビール(小) 300円(税込330円)

瓶ビール(中瓶) 480円(税込528円)

お酒(燗・冷)1合 400円(税込440円)

お酒

キリンハードシードル 350円(税込385円)



キリンノンアルコールビール ゼロイチ 280円(税込308円)

未成年者及び、運転される方へのアルコールのご提供は控えさせていただきます

※食材は季節により異なる場合がございます。器、盛り付け等は写真と異なる場合がございます。※当店では共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料7品目を取り扱っております。



※食材は季節により異なる場合がございます。

白玉あんみつ

380円(税込418円)

白玉を、特製あんこと一緒に黒蜜でお召し上がりがください。
抹茶アイスクリームとの相性もピッタリ。



※食材は季節により異なる場合がございます。

クリームあんみつ

380円(税込418円)

手づくりの白寒天に特製あんことフルーツ。
バニラアイスと一緒に召し上がりがください。



ミニ抹茶白玉

190円(税込209円)



あんこ
北海道産小豆をざらめ糖だけで
炊き上げた、むぎの里特製の
こだわり“あんこ”です。



抹茶とバニラの雪見だいふく

190円(税込209円)

抹茶アイスとバニラアイスを白いおもちで包んだ、
コロコロかわいく、モチモチクリーミーな
ミニ雪見だいふくです。
添えられたホイップクリームと一緒に召し下さい。



※食材は季節により異なる場合がございます。

ミニあんみつ

190円(税込209円)

一緒にいかがですか



白玉ぜんざい(温・冷)

330円(税込363円)

温かい 又は 冷たい どちらかお選び下さい。

むぎの里特製あんこを煮込み、ぜんざいに
仕上げました。白玉と一緒に召し下さい。



なめらか杏仁

250円(税込275円)

やわらかなめらかな杏仁と、むぎの里の
あんこがよくあいます。
フルーツと一緒にどうぞ。



黒蜜わらび餅

300円(税込330円)

モチモチのわらび餅をきなこで包みました。
特製黒蜜をかけて召し上がりがください。



ウイナーコーヒー

280円(税込308円)

コーヒーの深い味わいに、たっぷりのホイップクリームが
相まって、こちよい甘さを味わえます。



※写真は二色アイスです

二色アイス
抹茶アイス
バニラアイス

各150円(税込165円)

お飲み物

各種 200円
(税込220円)

・ホットコーヒー

・オレンジジュース

・アイスコーヒー

・りんごジュース

・コーラ

