

お野菜キッチン しるしる



summer menu 夏季限定

だし香る冷やし茶漬

各種 ¥490



やわらか子キムチ根菜の
中華だし茶漬

ほんのり生姜とごま油香る、
優しい中華風出汁



塩鮭と根菜の
和風だし茶漬

軽の野菜の合わせ出汁
お好みで梅と大葉トッピングもあそび



ペーパージキムチの
ごま豆乳茶漬

ペーパージキムチのある出汁の
しっかり茶漬

柑橘スカッシュ

各種 ¥300

※イソはイメ-ジです



蜂蜜入り しもじスカッシュ



蜂蜜入り ゆずスカッシュ



蜂蜜入り かぼすスカッシュ

あやさいマフィン

各種 ¥250



かぼちゃマフィン

かぼちゃペーストを練り込んだ、
しっとり濃厚なかぼちゃマフィン



おさむらひマフィン

さむらひの優しい甘さ
約1/4程さむらひを混ぜて
食物繊維が豊富!



日替わりマフィン

旬の野菜や素材を使用した
日替わりマフィンです。

じゃが芋コロッケ

じゃがいもを練り込んだ、もちもち芋コロッケ

※牛乳・バター・卵は使っておりません。

コーン / きなこ / 黒ごま / まちね / ハスカック / やさいもパウダー

各種 小サイズ 300円・大サイズ 500円



※写真はイメージです

A LITTLE BIT



Grand menu

プレーンドッグ	450yen
チーズドッグ	550yen
ヤンニョムチキンドッグ	600yen
スイーツドッグ (季節により内容と価格が変わります)	
レモネード (hot or ice or soda)	350yen
コーヒー (hot or ice)	400yen
ITSUKI COFFEE 監修の当店オリジナルブレンド	

北のマルシェ



さんなすび



HOT and COLD PIE
Sannasubi
Est. 2017

- 生パイ -

さんなすび自慢のサクサクパイ生地に
フレッシュ生クリームをはじめとした数種類のクリーム
をベースに、フルーツや生チョコ、あんこなどの様々な
トッピングを合わせた冷たいパイです。
約40種類の中から本日の生パイとして
日替わりでご用意しています。

¥450



HOT and COLD PIE
Sannasubi
Est. 2017

- オリジナルアップルパイ -

(シナモンなし)



北海道増毛町産のりんごを時季ごと
に変え、旬のりんごを使用した自社
製プレザーブを自慢のパイ生地にた
っぷりと入れ焼き上げた当店人気
No.1のパイ

- パンプキンパイ -



道産かぼちゃを丁寧にペースト状にし、
道産クリームチーズ、自社製カスタ
ードクリームと一緒に包み焼き上げた
三種の素材が絶妙に混ざり合うパイ

- こったりアップルパイ -

(シナモンあり)



自社製プレザーブに黒がしバターと
シナモンを加えたフィリングを、た
っぷりと入れ焼き上げたシナモンの
風味を存分に楽しめる、シナモン好
きにオススメのパイ

- あんこパイ -



北海道上川地方のみで生産される希
少な「しゅまり小豆」を自社工場に
てこしあんへ製練し焼き上げたパイ
優しい甘さのあんこは茶季を方にも
おすすめな隠れた人気商品

¥430

ましゅれ



「ソフトクリーム」

手焼きワッフル	¥ 500
コーン	¥ 400
カップ	¥ 400
パフェ (苺・チョコ・モカ)	各 ¥ 880

Drink

いちごスムージー	¥ 500
いちごスムージーソフト	¥ 800
アイスコーヒー (オーガニック)	¥ 400
コーヒーフロート	¥ 700
オーガニックレモネード	¥ 500
レモネードフロート	¥ 700



Simple Life with Rice



えび

えび粥

700円

昔ながらの
すっぱーい梅



330円

* 伝承しそ漬 (すっぱーい)

期間限定

・おにぎり

はちみつ南高梅 (あまい)	330円	
しそ薫る南高梅 (甘酸っぱい)	330円	
ラー油きくらげ	250円	
ザーサイにぎり	300円	
伝承しそ漬 (すっぱーい)	330円	期間限定

・中華粥 (ザーサイ付き)

シンプル粥	600円
ピータン粥	650円
えび粥	700円

燻製と檸檬 Bitters



販売メニューの料金表

燻製サンド 各700円
 ・燻製サバサンド
 ・燻製手羽先のほぐし身サンド
 ・燻製鴨ロースサンド
 ・燻製パストラミ&ガーリックサンド

燻製手羽先
 2本 350円、5本800円

コールドドリンク
 ・レモネード(炭酸なし) 400円
 ・ソーダレモネード(炭酸あり) 400円
 ・カルピス 300円
 ・とうもろこしのひげ茶 300円

ホットドリンク
 ・ホットレモネード 400円
 ・甘酒 400円
 ・甘酒レモネード 450円
 ・紅茶レモネード 450円

アルコール
 ・レモネードハイボール 500円
 ・アメリカンレモネード 500円
 ・クラフトビール 700円



asombroso!



asombroso!メニュー料金表

ハンドカットフライズ(フライドポテト)	税込
オリジナル	¥550
カシューナッツマヨ	¥700
フムスとチリソース	¥700
ガーリックマヨ	¥700
ミートソース	¥700
ゴルゴンゾーラチーズ	¥700
ヴィーガンスムージー	
ミックスベリー	¥500
クロゴマ	¥500
グリーン	¥500
チョコ	¥500
ドリンク(未定)	
ビール(小瓶)	¥440
オーガニックソーダ(小瓶)	¥440
ミネラルウォーター	¥160
炭酸水	¥160



気になるキムチ

【タコ煮×茎わかめ】

辛口・甘口

180g ¥860 (税込)



KININARU
KIMCHI
by PABOS

特定原材料：小麦・乳成分・えび・かに

気になるキムチ

【サーモン×アボカド】

辛口・甘口

180g ¥860 (税込)



KININARU
KIMCHI
by PABOS

特定原材料：小麦・乳成分・えび・かに

気になるキムチ

【切り干し大根】

辛口・甘口

300g ¥1000 (税込)



KININARU
KIMCHI
by PABOS

特定原材料：小麦・乳成分・えび・かに

やきとりの一平 登別店



室蘭やきとり 2本450円 5本1000円
室蘭やきとりのつけ丼 800円(特製辛子味噌・香の物付き)
その他 やきとり各種(2本400円~)
生ビール 500円
ソフトドリンク200円