



さっぽろ大通ビアガーデン 70周年記念

下国伸

監修
シェフ



ザ・プレミアム・モルツ presents
『CHEF-1グランプリ』
初代王者

北海道旭川生まれ。箱根のオーベルジュ・オー・ミラドローで修行後、フランス・ローヌ地方の有名店に勤務。2017年、札幌の老舗フレンチレストラン・コート・ドール4代目・料理長。現在はフリーランスとなり、食の未来のために日本全国を巡る料理修行の旅へ。



北海道ザンギ
山わさび&ちゃんちゃん焼きソース

酢漬け山わさびの軽やかな辛みと、味噌ベースの甘辛だれが融合した新感覚ザンギ。

¥730

北海道サーモンフライ&チップス
ザクザクタルタルソース

ガーリックチップ、オニオンフライ、ピスタチオの食感も楽しいタルタルがアクセントに。

¥850



北海道名物 漬込みジンギスカンの
おろしビスクソース

甲殻類を使用した濃厚なビスクソースとさっぱりとしたおろしそが羊肉の旨みを引き立てます。

¥1,100



アポカドシュリンプ
～甘えび唐揚げとワカモレ～

香ばしく揚げた甘えびに、サルサ仕立てのアポカドソースディップが絶品!

¥750

2~3名様
向け



ビアオードブル
¥2,880

下国シェフの2種のディップ、トリュフ香る豚肉のパテとレッドビスクホイップクリームチーズを札幌パンの名店BURG Bakeryの一番人気のライ麦パン「ライヤー」と一緒に。全8~9品の特別オードブルです。

※日によって一部内容が変わります。



シャカモミ
旨塩キャベツ ¥550

塩昆布の旨み、ごま油の香ばしさ、クリームチーズのコクが三位一体に!



たこ焼きの悪魔風
～マスタードソース～ ¥600

ピリ辛マスタードソースが隠れた、技ありフレンチ風おつまみたこ焼き。



北海道じゃがの
塩辛バター ¥630

じゃがいもに、旨み凝縮の塩辛とバターの奥深き相性!



うなぎの
北京ダック風 ¥1,380

夏のスタミナうなぎ。キュウリ、たれ、マヨネーズはお好みの量で包みましょ!

Cheers! 窯焼き PIZZA

シェアして、乾杯!
クリスピータイプのこだわり生地と、
素材の持ち味を楽しめる本格ピッツァ!



王道
マルゲリータ ¥1,480

プレモルの味や香りが最大限に味わえるため、シンプルなマルゲリータと相性抜群です。ピザの後味とビールの旨味が絶妙にマッチします。



芳醇クアトロ
フォルマッジ ¥1,780

“多重奏で濃密。”なビールには、多様なチーズの風味や食感、旨味を堪能できる **こもろ**を。苦味・コク・甘味・香りのバランスのよい美味しさがより引き立ちます。



甘辛テリヤキ ¥1,480

黒ビールの特徴である甘みや苦み、コク深い味わいには甘いテリヤキピッツァがおすすめ。醤油の香ばしさと芳醇な黒ビールに良く合います。



定番!! メニュー



酒粕味噌漬け黒豚ホルモン ¥650



6種ソーセージ盛り合わせ ¥1,200



韓国海苔巻き本格キンパ ¥680



北見海鮮塩焼きそば ¥900



牛100%「十方夷第」のメンチカツ ¥630



「横浜大飯店」の小籠包 ¥680



八百屋直送きゅうりの浅漬け ¥580

- 焼き鳥(とり串・ねぎま串) 2本..... ¥480
- 北海道産つぶわさび..... ¥650
- 北海道名物ザンギ..... ¥680
- 「とどしま青果店」の北海道サラダ..... ¥880
- ダイスカットビーフステーキ 200g..... ¥2,180
- 枝豆..... ¥550
- フライドポテト..... ¥580
- 冷やしアスパラ..... ¥580

プレミアムな余韻 のデザート



ハーゲンダッツ
各種 ¥450

- クリスピーサンド ザ・キャラメル
- ミニカップ クッキー&クリーム

※本メニューの価格は全て税込表示です。 ※写真は全てイメージです。数量や仕様は異なる場合がございます。 ※お料理はモバイルオーダーまたはチケットブースでお買い求め下さい。