



TRY MILK PROJECT

全道各地の飲食店・ホテルで北海道の牛乳・乳製品を使った特別メニューを味わおう!

SPECIAL MENU

2021 **3.31** WED まで

限定
販売



北海道小林牧場の ゴータチーズと ミルクの白いラザニア

北海道の新鮮な生乳でつくる小林牧場のゴータチーズと、イタリアの定番パスタ「ラザニア」がコラボ!香ばしく焼き上げ、ミルククリームたっぷりの熱々ラザニアはこの冬限定の一品♪

¥980 [税別]

エゾシカ100%大人のハンバーグと キノコの北海道クリームソース

北海道産エゾシカ100%で作った自慢のハンバーグを好みの大きさに崩しながら、北海道のミルク感たっぷりのクリームソースで仕上げます♪自分だけのオリジナルクリームミートソースをお楽しみください!

※牛乳・乳製品はすべて北海道産を使用しています。

¥1,490 [税別]

アモーレコースでも+300円 [税別]で
お選びいただけます。



自家製日高マスカルポーネを 使ったティラミス

厳選した新鮮なクリームと牛乳だからこそ、本場イタリアにも負けないティラミスが出来上がりました♪お店でひとつひとつ手作りする味は他では味わえない当店自慢のドルチェです!

※牛乳・乳製品はすべて北海道産を使用しています。

¥590 [税別]

アモーレコースでも+100円 [税別]で
お選びいただけます。



※写真はイメージです。※食材の入荷状況により産地が変更となる場合がございます。※店舗によりメニュー内容、食器が変更となる場合がございます。

アレルギー対応については店舗スタッフまでお尋ねください



[ミルクランド北海道とは]ホクレンに生乳を出荷する道内約5,200戸の酪農家の拠出から成る北海道産牛乳乳製品の消費拡大を目的とした運動が「ミルクランド北海道」。酪農大・北海道から全国へ、安全・安心な牛乳乳製品をお届けしています。世界トップレベルの品質を誇る北海道の生乳を支えているのは、広い大地と涼しい気候、そして酪農家さんたちのやさしい愛情です。新型コロナウイルスで酪農家も大変な状況ですが、これからも皆さんに美味しい牛乳乳製品を安定的にお届けするために頑張っています!