

北海道の厳選素材を贅沢に。

# 冬の絶品イタリアン

サロマ湖/常呂町

## 北海道サロマ湖産カキ

海水と淡水の入り混じるサロマ湖の恵まれた生育環境で育つから旨みが凝縮!甘くて濃厚でクリーミーな味わいは絶品!まさに海のミルク!

## 北海道オホーツク常呂産ホタテ

オホーツク海の荒波に揉まれた常呂産ホタテは豊富なプランクトンの栄養をたっぷり含んでるので、繊維質が強く濃厚な旨みがたまらない!

## 魚食系男子project?

「魚食普及」への理解を深めてもらうため、お子様向け料理教室や入院食メニュー開発、加工品開発、様々なイベント企画・運営など消費者の方々とのコミュニケーションを積極的に図る活動をしています。



「オイシイ。でツナガリタイ」  
魚食系男子project  
コラボメニュー



漁師から直送!  
北海道サロマ湖産ホタテの  
カルパッチョ マッシュポテトソース ¥980(税込)

繊維質の強いサロマ湖産ホタテの濃厚な旨みが最大限に引き出されたカルパッチョ!マッシュポテトソースの優しい甘みと絡めてお楽しみください。



漁師から直送!  
北海道サロマ湖産カキとホタテ、  
「農家のベーコン」のクリームソース

レギュラー ¥1,680(税込) グランデ ¥2,450(税込)

旬の美味しいカキと引き締まった身、濃い旨みの特徴のホタテ、風味豊かで濃厚な「農家のベーコン」を楽しめる期間限定パスタ!カキ・ホタテと相性の良いクリームソースを合わせ、ボリューム満点一品に仕上げました。

レギュラーサイズはアモーレコースでも+330円(税込)でお選び頂けます



北海道サロマ湖産カキと  
ブロッコリーのアヒージョ ¥980(税込)

クセの少ない濃厚な旨みが印象的なサロマ湖産カキを熱々のアヒージョで!プリプリのカキと自然の甘みたっぷりブロッコリーの組み合わせは絶品です。