

主餐 main course

雞 • chicken \$290.-

將整隻嚴選的溫體雞腿肉熬至軟嫩，搭配上豐富蔬菜，讓您吃好又吃飽，是札幌本店的人氣名菜。

豚 • pork \$290.-

選用肥瘦適中的五花肉搭配多種豐富蔬菜，肉質甘甜，湯頭不油膩，讓您一吃就愛上。

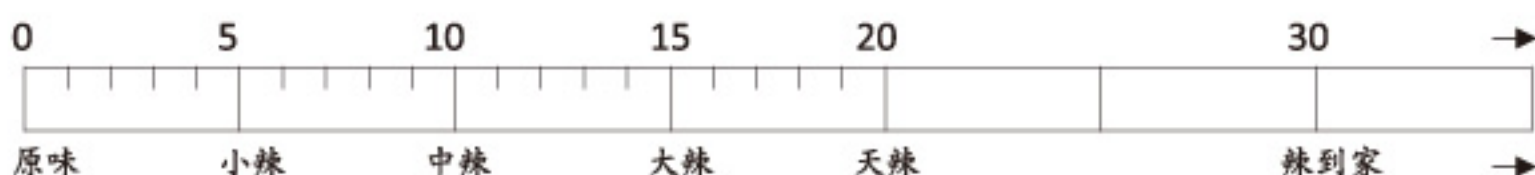
海鮮 • seafood \$330.-

多種海鮮食材加入高湯一同慢滾，海鮮的自然風味與咖哩結合得恰到好處，最後灑上柴魚片，完全顛覆您的口感。

野菜 • vegetable \$270.-

除了基本的鍋底靈魂人物-馬鈴薯之外，再另放入多種新鮮蔬菜，營養不單調，絕對是蔬食界的新體驗。

● 選擇您要的口味 degree of choice but spicy



如果您選擇的辣度是31度以上另收30元

● 每份餐點均有白飯一碗及飲品一杯（冰 / 熱 紅茶）



● 單點 a la carte

白飯 • rice \$15.-

起司 • cheese \$30.-

建議吃法：將起司倒入湯中或灑在飯上，

待起司遇熱稍微溶解後搭配享受！

原味拉昔 • original lashi \$120.-

芒果拉昔 • mango lashi \$130.-

抹茶拿鐵 • mocha latte \$120.-