

AKATERRA HOT de TERRACE

2023.2.3.fri~2.28.tue

ご提供時間 ☀️ ランチタイム 🌙 ディナータイム

B1 **エッグミートドリアセット**
1,280円(税込)
特製バターライスにビーフ100%のミートソースとたっぷりのタマゴとチーズをのせて焼き上げました。
レストランカフェ
CAFE YOSHIMI
TEL 011-205-0285

1F **ほっとけーき
フォンダンショコラ**
1,980円(税込)
温かいほっとけーきを割ると中からチョコレートソースがしみ出る冬季限定メニューです。
カフェ・バー
椿サロン **tsubaki salon**
TEL 011-222-2000

1F **オニオングラタンスープ
(バケット付)**
1,100円(税込)
あめ色になるまで炒めたオニオンとコンソメスープと薄く切ったパンとチーズでグラタンに仕上げています。
カフェ&ブラスリー
AUX BACCHANALES
TEL 011-206-1034

1F **村上農場の
じゃがいものグラタン**
880円(税込)
ホクホクのじゃがいもとたっぷりのチーズは相性バツグン
トレットール レストラン
P'tit salé
TEL 011-206-0281

1F **チーズティー
(ブラックティー)**
HOT M/410円(税込)
北海道の4種のチーズを使った濃厚な味わいのクリームと1番人気のブラックティーのコラボです。
ティーカフェ
ゴンチャ
TEL 011-522-9881

2F **牛肉の鉄板焼き
(牛脂注入加工肉使用)**
ランチ **2,700円(税込)** ディナー **4,800円(税込)**
ジュースで柔らかいお肉は絶品です。
レストラン
鶴雅ビュッフェダイニング札幌
TEL 011-200-0166

3F **Quenelle ~クネル~**
4,180円(税込)
帆立のふわふわムースを甘海老のソースでグツグツオープン焼きにするスペシャルメニュー。
フランス料理
LA BRIQUE
TEL 011-596-0868

3F **牛タンシチューランチ**
1,480円(税込)
やわらかく煮込んだ牛タンとたっぷりの野菜が入ったシチューです。
焼肉・南欧料理・ワイン
YAKINIKU BAR TAMURA
TEL 011-215-1129

3F **赤道の海老しゃぶしゃぶ**
一人前 **1,580円(税込)**
プリプリの海老をしゃぶしゃぶでアツアツに。
個室和食ダイニング/多り・海鮮・旬野菜
個室和食ダイニング【CUGURIDO】
TEL 011-212-1812

3F **エクストラ
スパイシーカレー定食**
1,595円(税込)
スパイシーな辛口カレーで温まろう
牛タン
牛たん炭焼 利久
TEL 011-252-0001

3F **びえい和牛のタリアート**
3,960円(税込)
美瑛和牛を低温でじっくり調理することでモモ肉のジュースがうま味を閉じ込めています。
イタリア料理・イタリアワイン専門店
エノテカ ドオーロ
TEL 011-596-8222

3F **炙りバターコーン
味噌らめめん**
1,050円(税込)
当店人気のじゃが白湯味噌らめめんに熱々の炙りバターコーンをトッピングし、北海道感をプラス。寒い冬にピッタリの限定味噌らめめん!!
らめめん
ゑぞ食堂
TEL 011-200-0712

3F **北海道豚ネギ蕎麦**
970円(税込)
やわらかくて旨味のある北海道産豚肉とネギの歯ごたえが蕎麦との相性抜群。温かいお蕎麦がおすすめです。
蕎麦
HIKARI
TEL 011-213-0650

3F **牡蠣スンドゥブ**
セット **1,350円(税込)** 単品 **1,150円(税込)**
瀬戸内海産の大粒の牡蠣が5コ入ってボリューム満点です。カップサイン効果で、グツグツHOT!!
スンドゥブ専門店
東京純豆腐
TEL 011-596-9770

3F **黒豚煮込みハンバーグ**
1,480円(税込)
黒豚・赤ワインをたっぷり使用したハンバーグ。じっくり時間をかけたデミグラスソースでお楽しみください。
黒豚とんかつ
くろまつ
TEL 011-211-1086

3F **最強set**
1,180円(税込)
アツアツのザンギとマーボー麺、布袋で一番人気の激アツセットメニューです。
大衆中国料理
中国料理 布袋
TEL 011-206-4101

3F **真たち(白子)の
ソテーカレー**
1,550円(税込)
プリプリの真たちをソテーし、香りと甘みが食欲をそそる期間限定の絶品メニューです。
カレー専門店
タイガーカレー
TEL 011-596-6839

4F **Foie Gras Truffe Noir Navet
フォアグラ 冬トリュフ 蕪**
コースに追加で1品 **4,235円(税込)**
黒トリュフで香りを付けた北海道産の卵で作ったロワイヤル(フランス風茶わん蒸し)を熱々でご提供いたします。旬の黒トリュフを目の前でスライスされる時の香りもお楽しみください。ご希望の場合は数に限りがございます。ご予約をお願いいたします。
フランス料理店
レストランMINAMI
TEL 011-252-3471

SMILE RINK SAPPORO 連携 特別企画 //

UHB いっこ!みんなテレ コラボMENU

いっこ!みんなテレ
毎週土曜 10:25
ON AIR!



2F **贅沢にいっこ!
甘辛&スパイスで心も体も
ぽっかぽかバーガーセット**
888円(税込) **テイクアウト +100円**
「ヤンニョムチキンバーガー」と「スパイスカレーバーガー」の2種のミニバーガーとポテトのスペシャルセット!
カフェ・バー
cafe & bar Manhattan
TEL 011-209-3737
1日限定 30食 2月3日~2月28日まで

2F **シャインもぎるぎる!
みちゅパチのハニーレモン
レアチーズパフェ**
888円(税込)
みちゅパチがひよこっとならんでいるかわいらしい「かわい」が止まらないパフェ。クリームチーズアイス、マスカルポーネチーズクリーム、自家製レモンケーキ...仕上げにシャインマスカットと贅沢なパフェ!
カフェスタンド
PariRu TEL 011-590-8000
1日限定 15食 2月3日~2月12日まで

SMILE RINK SAPPORO
開催記念特別企画として、「いっこ!みんなテレ」と共同開発したオリジナルメニューを期間限定で販売!

PariRuの
コラボメニュー
お買い上げの方
先着 **100名**様に
50周年限定!
みちゅパチストラップ
プレゼント!!

※新型コロナウイルス感染症拡大防止に向けた様々な取組みを実施しております。また、ご来店のお客様に安心してご購入・お食事をお楽しみいただくため、施設内の衛生管理には十分に配慮しております。政府および自治体の協力要請などにより、営業時間・駐車場利用時間・営業内容に変更が生ずる場合がございます。また、店舗により臨時休業する場合もございますので、ご来店の際は直接店舗へお問い合わせください。※画像はイメージです。
※食物アレルギーにつきましては各店舗でご確認をお願いいたします。※掲載価格は消費税(本体価格の10%、軽減税率対象商品については8%)を含んだ総額表示となっております。※掲載の特典は、店舗により他サービスとの併用不可の場合や一部商品・サービスが対象外となる場合がございます。詳しくは各店舗へお問い合わせください。