

鍋処

鍋コース

謹製肉 ¥3,200

上富良野ポーク肩ロース、鶏もも肉、合鴨つみれ
野菜6種（白菜・玉葱・人参・水菜・牛蒡・しめじ）
葛きり、豆腐

謹製魚 ¥3,200

鮭、鱈、帆立、海老つみれ
野菜6種（白菜・玉葱・人参・水菜・牛蒡・しめじ）
葛きり、豆腐

上撰 ¥3,800

上富良野ポーク肩ロース、鶏もも肉、鮭、鱈、帆立
合鴨つみれ、海老つみれ
野菜6種（白菜・玉葱・人参・水菜・牛蒡・しめじ）
葛きり、豆腐

特選 ¥4,800

上富良野ポーク肩ロース、鶏もも肉、鮭、鱈、帆立
合鴨つみれ、海老つみれ、たらば蟹、海老
野菜6種（白菜・玉葱・人参・水菜・牛蒡・しめじ）
葛きり、豆腐

※先付け、小おにぎり、うどん or ラーメン
デザートは全てのコースに付いてきます。

ご予約の流れ

※前日 10時～20時までの予約制
営業日 火～金曜日 17時～22時
(LO 21時30分 最終入場 20時)

ご利用日時、人数を伝える

TEL:0167-23-8915

TEL:0167-22-1755

(レストラン四季の恵)

店舗の空き状況を確認

鍋コースの種類を選択

※左記参照

スープの種類を選択

醤油・塩・鶏白湯

(一人 +200円 で味噌)

うどん OR ラーメンを選択

お名前、連絡先を伝える

ご来店