

2時間 飲み放題

2,200^{税込}円で下記ドリンク
120分飲み放題

■ ビール

・サッポロクラシック

■ ノンアルコールビール

・サッポロプレミアム アルコールフリー

■ 日本酒 (燗・冷) ・千歳鶴 からくち

■ 焼酎

(ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割り)

・芋焼酎 黒霧島(20度)
・芋焼酎 からり芋(25度)
・麦焼酎 二階堂
・甲類焼酎

■ ウィスキー

(ロック・水割り・お湯割り)

・サントリー角

■ ワイン (赤・白)

・フランスワイン ヴァルモン

■ 梅酒

(ロック・水割り・ソーダ割り)

・南高梅酒

■ 酎ハイ・酎サワー

・酎ハイ
・酎100%オレンジ
・酎ライムサワー
・酎カルピスサワー
・酎山ぶどうサワー
・酎ウーロン茶
・生搾り酎グレープフルーツサワー
・生搾り酎レモンサワー
・酎はちみつ黒酢サワー

■ 超炭酸ハイボール

・超炭酸角ハイボール
・超炭酸角ハイボール&生搾りグレープフルーツ
・超炭酸角ハイボール&生搾りレモン

■ 生搾りカクテル

・生搾りグレープフルーツ&りんごソーダ
・生搾りグレープフルーツ&あんずソーダ
・生搾りグレープフルーツ&白桃ソーダ
・生搾りグレープフルーツ&酎山ぶどうサワー

■ 角ハイボール系カクテル

・コーク角ハイボール
・ジンジャー角ハイボール

■ ワイン系カクテル

・赤ワイン&コココーラ(カリモーチョ)
・赤ワイン&ジンジャーエール(キティ)
・赤ワイン&トニック(ティント・デ・ベラーノ)
・白ワイン&トニック

■ フルーツ系カクテル

・りんごソーダ
・あんずソーダ
・カシスソーダ
・カシスグレープフルーツ
・カシスオレンジ
・カシスウーロン
・白桃ソーダ
・白桃&ウーロン茶(クーキャン)
・白桃&100%オレンジ(ファジーネーブル)

■ ソフトドリンク

・ウーロン茶
・コココーラ
・カルピスソーダ
・100%オレンジジュース
・100%グレープフルーツジュース
・ジンジャーエール
・山ぶどうソーダ
・カルピスウォーター
・100%りんごジュース

地産地消

北海道の広大な大地と
海の恵みに感謝して…



全9品

北の恵みコース

お一人様 (お料理のみ)

8,000^{税込}円

※写真の力三の盛合せは5名様盛となります

◆本日の先付け

◆特選 刺身7点盛

(ポタンエビ、活ホタテ、活ホッキなど旬の道産素材を主に7点)

◆カニの盛合せ

(毛カニ、タラバカニなど季節により異なります)

※カニ盛りは2~5名様で1台です。
個人盛をご希望の方はご予約時にお伝えください。

◆シマホッケ焼き (お一人様 1/4尾)

◆道産牛のステーキ 又は ラム肉の陶板焼き

※お肉料理の選択はご予約時にお伝えください。

◆ニセコ産 北あかりのじゃがバター

(イカの塩辛添え)

◆ウニとイクラ小丼

◆カニの鉄砲汁

◆季節のデザート

+2,000円でシマホッケを
キンキ煮付に変更可能。
お一人様約1/4尾又は(小)1尾

+2,000円で肉料理を
十勝和牛ヒレステーキ
お一人様80gに変更可能。



最大60名様までの洋室宴会場



4名様からの洋室個室



最大40名様までの掘りごたつ個室



4名様からの掘りごたつ個室



北海道のおすすめ地酒や焼酎、ワインなどが楽しめます

プレミアム飲み放題 2,750^{税込}円

飲み放題
の内容は
こちらから▶



昭和51年創業

北海道
料理

コロポックル
七福丸

TEL.011-241-4646 FAX.011-232-1066

●土日祝15:00~23:00/平日17:00~(L.O.22:15) 不定休

〒064-0804 札幌市中央区南4条西4丁目 松岡ビル3F

<http://www.koropokkuru.co.jp/>



全9品

のさっぷ
納沙布コース

お一人様 (お料理のみ)

税込
5,800円

- ◆本日の先付け
- ◆特選 刺身6点盛
(ポタンエビなど旬の道産素材を主に6点盛)
- ◆シマホッケ焼き (お一人様 1/4尾)
- ◆ホタテのバター焼き

- ◆ニセコ産 北あかりのじゃがバター
(イカの塩辛添え)
- ◆カニの甲羅揚げ 又は 季節の揚げ物
- ◆イクラ小丼 ◆カニの鉄砲汁
- ◆本日のデザート



全8品

とがち
十勝コース

お一人様 (お料理のみ)

税込
7,500円

- ◆本日の先付け
- ◆特選 刺身7点盛
(ポタンエビ、活ホタテ、活ホッキなど旬の道産素材を主に7点)
- ◆シマホッケ焼き (お一人様 1/4尾)
- ◆十勝和牛ロースしゃぶしゃぶ (100g)

- ◆ニセコ産 北あかりのじゃがバター
(イカの塩辛添え)
- ◆本日の魚貝料理一品
※ホタテやイカなど入荷状況により異なります。
- ◆カニ入り雑炊
- ◆季節のデザート



全8品

はなさき
花咲コース

お一人様 (お料理のみ)

税込
4,800円

- ◆本日の先付け
- ◆刺身5点盛
(ポタンエビなど旬の道産素材を主に5点盛)
- ◆シマホッケ焼き (お一人様 1/4尾)
- ◆ホタテのバター焼き

- ◆ニセコ産 北あかりのじゃがバター (イカの塩辛添え)
- ◆八角の唐揚 又は 道産若鶏の唐揚 (ザンギ)
※お料理の選択はご予約時にお伝えください。
- ◆カニ入り雑炊 ◆本日のデザート



全9品

しれとこ
知床コース

お一人様 (お料理のみ)

税込
6,800円

- ◆本日の先付け
- ◆特選 刺身6点盛
(ポタンエビなど旬の道産素材を主に6点盛)
- ◆カニの酢の物
(毛カニ、タラバカニなど季節により異なります)
- ◆シマホッケ焼き (お一人様 1/4尾)

- ◆ホタテのバター焼き
- ◆ニセコ産 北あかりのじゃがバター
(イカの塩辛添え)
- ◆イクラ小丼
- ◆カニの鉄砲汁
- ◆季節のデザート

各コース選択料理は当店にお任せ頂いております。ご希望がありましたら、ご予約時にお伝えください。

※コースは全て2名様から承ります。 ※写真は全てイメージです。
※各コース、天候や仕入れの状況により、産地や料理内容が一部変更となる場合がございます。予めご了承ください。