



旨だれ牛カルビと
自家製だし巻きたまご重 870円

柔らか〜な牛カルビをふっくらご飯ののっけて、どうだ！の自信作。だし巻きたまごは丁寧に手作りしたふわふわの食感。元気を作るタンパク源はパッチリでしょ。

OPEN 8/8 はなまるダイニングセレクト
tel.054-204-8705

New!



あかつき弁当
837円

当店人気ナンバーワン選手。赤魚西京焼、鶏唐揚げなど、スタミナたっぷり。温かいおこわを2種類選べるのもニクイでしょ。とっても腹持ちのいいお弁当です。

OPEN 8/8 たごさく
tel.054-253-1534

特撰やわらか
ヒシかつ弁当
896円

1頭の豚からたった4食分しか
取れない希少な部位を使った、特別に柔らかなお肉。富良野の野菜と10種類のスパイスを使ったソースでどうぞ！

OPEN 8/8 とんかつ新宿さぼてん/tel.054-254-5000



ファイト!!

パルシェ店限定

天神屋の手むすび 1個180円〜
その場で結ぶこだわりの「手むすび」。泊まって良かった宿大賞【朝食】北海道1位のホテル※のレシピで作る豚汁(180円)とともにどうぞ。保存料・合成着色料不使用。

※「じゃらんアワード2017」泊まって良かった宿大賞【朝食】
北海道51〜100室部門

OPEN 8/8 天神屋/tel.054-253-1798

パルシェ食彩館。

生まれ変わっていつそうパワーアップした
生まれ変わったっていつそうパワーアップした
工事中はランチ難民だった！という皆さま、
ごめんなさいとお待たせしました！

10店自慢のスーパージェルメを
早速お楽しみください。

参戦開始!!

9:30
21:00

あなたの一番はどの味？



若鶏となすの
おろし和え弁当 594円

ジューシーな国産鶏もも肉の唐揚げとなすを、自家製おろしだれて和えてみました。サマーランチにオススメのサッパリ味。夏バテなんて言わせませんよ。

OPEN 8/8 知久屋/tel.054-252-1660



知久屋 代表!
鶏肉大好きな
私が太鼓判!

1/2日分野菜
夏のSalad bento
1,080円



野菜ドリンクが手
放せない? でもやっぱりかんで
食べるのが体にいいですよ。175g以上のお
いしい野菜入り、主菜もふんだんに盛り込んであるから
大満足! 1日15食限定。販売期間9/5まで

OPEN 7/26 グリーン・グルメ/tel.054-254-7630

New!

グリーン・グルメ 代表!
ココロもカラダも
ヘルシーに行こう!



焼鳥弁当・塩焼鳥弁当 各560円

思わず「ビール!」と言ってしまいそう。ふっくら香ばしく焼き上げた人気の焼鳥に、季節の副産品を詰めた渾身(こんしん)の味。晩酌のお供にもおすすめのおいしさです。

OPEN 8/8 日本一/tel.054-275-5561



ミックスサンド 432円

オーソドックスなサンドイッチにこそ奥深い技がある! 当店人気ナンバーワンは、フレッシュ野菜・ハム・卵・ツナのバランスのいい組み合わせ。美しく召し上げられ。

OPEN 8/8 ローゲンマイヤー
tel.054-251-5788



まぜまぜガバオ麺

680円(特製チリソース付き)
特製チリソースをかけて混ぜ混ぜするベトナム風冷麺。具たくさんでヘルシーなので夜食にもパッチリ!!

OPEN 7/26 アジアンフード サイゴン tel.054-254-1660



北京弁当 680円

中華ファン待望の本格味。おかず・ご飯・麺のバリエーションが豊富で皆さんを迷わせます。連日ローテーションしてあれこれ食べたいという人、大歓迎!

OPEN 8/8 好運楼/tel.054-255-1199