

2010 エゾシカ料理

2010.2/1日~15日  まつり

IN SAPPORO



主催/エゾシカ食肉事業協同組合 (社)エゾシカ協会、北海道

中央区 **イタリア料理 イルビーノ & わいん居酒屋 いる** (ジャンル) イタリアン

北海道産食材が豊富!!
エゾシカのミートソース(道産小麦使用)
(ランチ1,000円、ディナー1,460円) エゾシカのカツカツ1,280円
エゾシカをはじめ北海道のおいしい食材を使ったお料理が充実!!エゾシカのミートソースを当店自慢の北海道産小麦100%の生パスタでお楽しみください。

① 札幌市中央区北1条西3丁目3-25 瑞穂ビルB1F
② 11:30~15:00 (ラストオーダー14:30)
③ 17:00~23:00 (ラストオーダー22:30)
④ 日曜日
⑤ なし

011-280-7557

中央区 **BARCOM SAPPORO (バルコ札幌)** (ジャンル) その他 (ワインバー)

ワインとタパス料理の北海道BAR
エゾシカソーセージ500円
エゾシカのロースト900円
ワインを中心とした飲み物と北海道産食材等を使った料理のスタンディングBAR。いずれも500円/1杯・皿~と、軽く一杯から食事まで気軽にお楽しみいただけます。

① 札幌市中央区北2条西2丁目15 STV北2条ビル1F南側
② 17:00~24:00 (ラストオーダー23:00)
③ 日・祭日
④ なし

011-211-1954

中央区 **レストラン ヒロム** (ジャンル) フレンチ

エゾシカとフォアグラのキャベツ包み
ポワブラード5,780円のコース
キャベツ包みにしたエゾシカとフォアグラの角切りとミンチを混ぜ合わせ蒸した料理。胡椒をきかせたソース。

① 札幌市中央区北2条西17丁目1-20
② 11:30~14:00(ラストオーダー)
③ 18:00~20:30(ラストオーダー)
④ 月曜日(祭日の場合翌火曜日)
⑤ 2台

011-614-9515

中央区 **たかはし料理店。** (ジャンル) その他 (レストラン、弁当)

眺めが自慢の道庁屋上料理店です。
エゾシカコロッケ定食500円
人気の道産キタアカリコロッケに粗びきのシカ肉を入れ、サクッと揚げました。日高昆布のダシがきいた味噌汁や手作り漬物、道産野菜たっぷりの副菜とお楽しみ下さい。

① 札幌市中央区北3条西6丁目 北海道庁本庁舎屋上
② 8:15~18:30 (ラストオーダー17:45)
③ 土・日・祝日
④ 有り

011-232-3345

中央区 **参道茶屋** (ジャンル) 和食

地酒と季節の味処
エゾシカのヒレステーキ 890円
道北の豊富産の鹿ヒレ肉をステーキにし、醤油ベースの和風ソースで仕上げました。札幌山手14年目。北海道の食材を活かした創作和食です。店内はジャズが流れる落ち着いた雰囲気です。

① 札幌市中央区北3条西26丁目3-8 N2ビルB1F
② 17:00~深夜0:00 (ラストオーダー23:00)
③ 日・祝日
④ 2台
http://www5.ocn.ne.jp/~sancha

011-614-8588

中央区 **そば徳 本店** (ジャンル) 和食

おそばでエゾシカはいかが?
蝦夷もみじ南蛮710円・蝦夷もみじセイロ710円・蝦夷もみじ丼850円
臭みが少なく、そばとの相性も良い。鶏肉や鴨肉と違う旨みが格別です。もみじ丼は玉葱と白滝とのバランスが良く、また高タンパク、低カロリーの「もみじセイロ」は当店のオリジナル人気商品です。

① 札幌市中央区北4条西5丁目 三井生命札幌共同ビル1F
② (平日)11:00~16:00
③ 17:00~22:00(ラストオーダー21:30)
④ (土)11:00~17:00
⑤ 日・祭日 ⑥ 屋外駐輪1台 地下駐車場30分無料券有(立体駐車場)

011-251-8561

中央区 **KKR ホテル札幌 レストラン「マイヨール」** (ジャンル) フレンチ

地産の素材を生かした本格フレンチ
蝦夷鹿臍肉の柔らかく赤葡萄酒煮込み 1,300円
時間をかけて、赤ワインと香味野菜でゆっくり煮込んだ冬を代表する料理の一品をエゾシカで表現。目の前に広がる美しい赤レンガ庭園を眺めながら、美食のひとつをお楽しみ下さい。

① 札幌市中央区北4条西5丁目 KKRホテル札幌2F
② 7:00~21:00 (ラストオーダー20:30)
③ 鹿肉料理提供時間 11:30~14:00
④ なし
⑤ 有り

011-231-6711

中央区 **北海道イタリアン みよし** (ジャンル) イタリアン

おはしで食べる個室イタリアン
エゾシカの瞬間グリル・カルパッチョ仕立て980円
エゾシカの自家製薄焼きピッツァ1,050円
静内町エゾシカをはじめ、北海道近海魚介、喜茂別町もみじ豚、音更町十勝鶏、道産野菜をふんだんに使った北海道イタリアン!!名物、イクラぶっかけカルパッチョはまさに北海道!!

① 札幌市中央区北4条西5丁目1-20 ライオンズマンション第8大連B1F
② 17:00~24:00 (ラストオーダー23:00)
③ 日曜日
④ なし

011-633-1344

中央区 **ル・レストラン・ドゥ・トーマ** (ジャンル) フレンチ

エゾシカ肉がおしゃれで美味しいフレンチに变身
エゾシカとフォアグラのパテ1,500円
バターを極力使わない、体に優しいフレンチのお店です。パテにはエゾシカ肉の他、卵も北海道産を使用。素材の旨味を最大限に引き出すフレンチをご堪能あれ(2月1日~15日までの限定)。

① 札幌市中央区南1条西9丁目15 札幌南1条ビルB1F
② 11:30~14:00(Close 15:00)
③ 18:00~21:00(Close 22:30)
④ 月曜日(祭日の場合は営業、翌火曜日休日にします)
⑤ なし 近くにタイムパークがありますのでそちらを御利用下さい

011-271-8600

中央区 **スープカレー lavi 円山** (ジャンル) その他 (スープカレー)

エゾシカとスープカレーの絶品コラボ!!
エゾシカスープカレー1,300円 エゾシカカレー1,100円 エゾシカトッピング200円
新鮮なエゾシカ肉を香味野菜と一緒に柔らかく煮込み野趣溢れる味わいに仕上げています。北海道が世界に誇るジビエ食材のエゾシカ肉のスープカレーを是非一度ご賞味下さい! (他3店舗有)

① 札幌市中央区南1条西21丁目2-7
② 11:30~22:30 (ラストオーダー22:00)
③ 不定休
④ 有り 店舗前及び近隣 (詳しくはスタッフまで)

011-640-5588

中央区 **イタリア料理 カンティーナ スズキ** (ジャンル) イタリアン

丁寧でシンプルなマンマの味
ラザーニア(エゾシカのラグーソース)1,680円
エゾシカの旨味をラグーソース(美食家のソース)と道産食材でひと皿にとじ込めました。シンプルな中にも温かいマンマの味わい。

① 札幌市中央区南2条西3丁目 カタオカビルB1F
② ランチ(水・木・土・日)11:30~14:30(ラストオーダー13:30)
③ ディナー17:30~22:30(ラストオーダー21:00)
④ 月曜日
⑤ なし

011-222-3026

中央区 **French Restaurant KAZAMA(カザマ)** (ジャンル) フレンチ

旬の食材をシンプルに美味しく!
エゾシカロース肉のポワレ、赤いペリーのソース3,200円
良質なエゾシカの柔らかな部位ロース肉をロゼ色に焼き上げ、甘酸っぱいペリーのソースを合わせました。

① 札幌市中央区南2条西12丁目323 -12/13/14/15/16/17/18/19/20/21/22/23/24/25/26/27/28/29/30/31/32/33/34/35/36/37/38/39/40/41/42/43/44/45/46/47/48/49/50/51/52/53/54/55/56/57/58/59/60/61/62/63/64/65/66/67/68/69/70/71/72/73/74/75/76/77/78/79/80/81/82/83/84/85/86/87/88/89/90/91/92/93/94/95/96/97/98/99/100
② 12:00~15:00 (ランチラストオーダー13:30)
③ 18:00~22:30 (ラストオーダー21:00)
④ 水曜日・第3火曜日
⑤ 割込駐車場有り

011-272-1012

エゾシカ料理まつり?

エゾシカ料理まつりは、エゾシカ有効活用の一環として、エゾシカ肉の普及拡大を図るため、昨年度に引き続き開催するものです。今回は、札幌周辺の飲食店等が参加して、和・洋・中・焼き肉、スープカレー、パン等、様々なエゾシカ料理をさっぽろ雪まつりの開催期間を含めた2週間にわたって、食べて、楽しんでいただくイベントです。
また、期間中にアンケートに答えていただいた方には、抽選で粗品のプレゼントも予定しています。

◆ご存知ですか?エゾシカの有効活用

北海道のエゾシカは、近年、個体数が増加して、農林業被害が年間約40億円あり、希少植物や自然林等生態系などの影響もあり、大きな社会問題となっています。
このため北海道では、「エゾシカ」を貴重な地域資源として、生態系など自然環境の保全を図るため、計画的な個体数の調整とその有効活用を推進しています。

◆参加店は、全部で34店!

参加店は、フレンチ、イタリアンなどエゾシカ肉を使った創作料理を楽しめるおしゃれなお店や様々な肉の部位を用意している焼き肉、札幌が発祥地のスープカレーなど、今年の参加店は、個性派揃いで充実の全34店になりました。観光で札幌にお越しの方は、参加店は、市内各区に点在していますので、観光めぐりの際に、是非お立ち寄りください。

◆エゾシカ肉推奨制度について

有効活用(食べること)を推進することは、エゾシカの個体数調整に大きく寄与するものであります。有効活用を推進するためには、食品衛生法で定められた処理場で衛生的に処理したエゾシカ肉を流通させる必要があります。そのため北海道では、平成18年10月にエゾシカ衛生処理マニュアルを発表しました。それを受け(社)エゾシカ協会では、マニュアルに準拠して処理したエゾシカ肉の推奨制度を平成19年から開始しました。

エゾシカ衛生処理マニュアル: <http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/skn/sika/sikatop.htm>
推奨制度: <http://www.yezodeer.com/syokutaku/suisyo/system.html>

中央区 **Bistro 2^{eme} Campagne** (ビストロドゥゼムカンパニユ) (ジャンル) フレンチ

フランスよりフランスらしく!
エゾシカの赤ワイン煮 2,000円

北海道のエゾシカを使い、クラシカルなフランス料理に仕上げました。エゾシカの味を更に凝縮して煮込む料理。まるでフランスに来たみたいと思わせる雰囲気でお楽しみ下さい。

札幌市中央区南3条西5丁目 三条美松ビル2F
11:30~14:30 (ラストオーダー14:00)
17:30~23:00 (ラストオーダー22:30)
無休
なし

011-231-3940



中央区 **しゃぶしゃぶ酒屋 しの平** (ジャンル) その他 (しゃぶしゃぶ)

北海道自慢の肉をしゃぶしゃぶで!
エゾシカとワインラムしゃぶセット 2,940円

エゾシカをはじめ、道産肉にこだわったしゃぶしゃぶ専門店です。2種類のつけだれとともにご堪能ください。

札幌市中央区南3条西5丁目 三条美松ビル3F
平日17:30~23:00 (ラストオーダー22:00)
金土17:30~24:00 (ラストオーダー23:00)
日・祝日
なし

011-231-8863



中央区 **北海道料理 古船帆来 (コロボックル)** (ジャンル) 和食

新鮮な旬素材が自慢の北海道料理店
エゾシカ陶板焼き 1,200円

エゾシカ肉と季節の野菜を陶板で蒸し焼きしたヘルシーな一品です。女性の方にもおすすめ。特製ダレでお召し上がり下さい。

札幌市中央区南4条西4丁目 松岡ビル3F
日~木 15:00~23:30 (ラストオーダー22:45)
金土 15:00~深夜0:30 (ラストオーダー23:45)
元日のみ
なし

011-241-4646



中央区 **生ラムジンギスカン 山小屋** (ジャンル) 焼肉

秘伝のたれで味わう絶品エゾシカ肉
エゾシカ&生ラムセット (数量限定) 1,050円

創業47年を迎えるきょうど料理亭杉ノ目の姉妹店。余計な脂肪を丁寧に取り除き、くせの全くない綺麗な赤身を創業当時より全て手作りの当店自慢のたれでご賞味下さい。

札幌市中央区南4条西4丁目13 第五グリーンビル1F
17:00~23:00 (ラストオーダー22:30)
無休
なし

011-271-2853



中央区 **夜のジンギスカン** (ジャンル) 焼肉

熟成したエゾシカモモ肉を堪能あれ
エゾシカジンギスカン 850円

スキノの夜景を見ながらジンギスカンを楽しんで頂けます。生ラムは産地や部位ごとに数種類で用意し、エゾシカ肉も人気です。正油・味噌のタレと、ハーブ塩の3種の味どうぞ。(他1店舗有り)

札幌市中央区南4条西4丁目 MYプラザビル10F
17:00~翌2:00 (翌1:30ラストオーダー)
肉がなくなり次第終了
年中無休
専用駐車場はなし

011-219-1529



中央区 **きょうど料理亭 杉ノ目** (ジャンル) 和食

特製合わせ味噌が決めての逸品
エゾシカ肉の合わせ味噌煮込み 1,890円

エゾシカ肩肉を、酒入りの出して約5時間煮て3種類の味噌で調味。今年で創業47周年のお店で、エゾシカ肉をはじめ道産の新鮮食材を生かした郷土料理をご堪能ください。

札幌市中央区南5条西5丁目
17:00~23:00 (ラストオーダー22:30)
日曜日・祝祭日
喫煙専用車あり
※2月7日(日)は休まず営業いたします

011-521-0888



中央区 **インドカレー ミルチ** (ジャンル) その他 (インドカレー)

札幌産有機タマネギのインドカレー
エゾシカとギョウジャニンニクのシシカバブ 950円

水を一切使わない、有機タマネギ、完熟トマト、30種のスパイスで仕上げたミルチカレー。長年支持され続けてきた最高の味をご賞味ください。

札幌市中央区南5条西20丁目 1-16
11:30~22:00 (ラストオーダー21:30)
月・火曜日(除く祝祭日)
15台(無料)

011-551-6761



中央区 **中国料理 養源郷** (ジャンル) 中華

糖醋鹿肉:シカバラ肉の甘酢炒め 1,700円
金雞鹿肉:北京風味のシカモモ肉醤油煮込み 1,800円
鍋焼鹿肉:中国東北風味のシカモモ肉炒め 1,900円

本格中国料理を愉しめる人気店。北京料理を中心に、広州や四川など様々な本場の味を提供。素材の持ち味を活かした自慢の中華は家庭料理から高級料理まで揃う。

札幌市中央区南12条西6丁目3-46 札幌華僑会館内
平日/ランチ11:00~14:00
ディナー17:00~21:00
土・日・祝日11:00~21:00
月曜日
有り

011-533-7751



中央区 **フランス料理の店 レストラン・シェ・スガヤ** (ジャンル) フレンチ

ジビエの季節にふさわしい伝統の味
(アラカルト)エゾシカ肉のロティ 粒マスタードのソース ゆり根のグラタンと共に 2,800円 お肉のコース 5,460円~

大切な人との食事の時間は良い思い出となり残り続ける。そんな思い出作りのお手伝いをお願いして28周年。陽気どこか落ち着く小さな店に一度足を運んでみてください(3月31日までの限定)。

札幌市中央区南13条西21丁目 (円山公園駅より徒歩5分)
11:30~14:30(ラストオーダー)
17:30~21:30(ラストオーダー)
火曜日(予約時相談)
4台(無料)
http://www.cheszugaya-french.com

011-563-7078



中央区 **KITA HOTEL (キタホテル) レストラン フローレゾン** (ジャンル) フレンチ

エゾシカ、2種の楽しみ
エゾシカの2種の調理 1,890円

ポワレと煮込みの2種の料理を一皿にしました。カジュアルな雰囲気のお店です。ぜひご来店下さい。(メニューは2月1日~28日まで)

札幌市中央区南14条西1丁目1-21
朝食7:00~10:00 昼11:00~15:00 夜17:00~22:00
(ラストオーダー コース料理21:30)
なし(レストランウェディングでの貸切の場合あり)
有り 立体駐車場に入るサイズの車、外に10台ほどのスペースあり

011-531-0550



中央区 **パラッツォ アドリアーノ** (ジャンル) イタリアン

エゾシカのロースト、カルパッチョ
スタイル 1,800円 エゾシカコースのタリアータ ローズマリー風味 2,800円

エゾシカをはじめ道産の旬の食材をイタリア料理の技法で食材の持ち味を引き出すよう、シンプルに調理しています。

札幌市中央区南5条西10丁目3-3 森の森ステータスビル1F
11:45~15:00
18:00~23:00 (ラストオーダー22:00)
月曜日
有り 2台

011-622-7877



北 区 **Brasserie Avion (ブラスリー・アヴィオン)** (ジャンル) その他 (欧風料理)

エゾシカと話し合っただけで決まりました。
エゾシカ肉の自家製サラミのパエリア 1,450円
エゾシカバラ肉のコンフィ フェノワウのソース 1,500円

安全で美味しいものは西洋料理にこだわらず、ほとんど取り込み、挑戦していきたいです。そんなこだわらない、こだわりの料理です。

札幌市北区北13条西4丁目5-1 建設コンサルビル2F
12:00~15:00
18:00~23:00 (ラストオーダー22:00)
不定休
店の向いに有料駐車場あり

011-728-7500



白石区 **リストランテ・カプリカプリ** (ジャンル) イタリアン

四季折々の食材でイタリア料理
①エゾシカのラグーと真狩産ゆり根のタリアータ 1,400円
エゾシカのカツレツと冬野菜のサラダ 2,000円
ランチコースのバスタ料理として①をお選びいただけます。1,650円

旬の食材をなるべく生産者から直接仕入れ、季節感のあるイタリア料理に仕立てます。(パスタは道産小麦使用、地物のお野菜でサラダ等)

札幌市白石区栄通19丁目3-1
11:30~14:30 (ラストオーダー14:00)
17:30~22:30 (ラストオーダー21:00)
月曜・第3火曜日
2台

011-851-1717



白石区 **とんかつ さんか** (ジャンル) その他 (とんかつ専門店)

赤ワインを利用して肉を熟成
フリカデルメンチカツ(ドイツ風メンチカツ) 800円、チーズ入りメンチカツ(北欧風メンチカツ)800円

さんかの「とんかつ」は厳選された肉を、赤ワインを使用した特別な手法で熟成させ、さらに美味しさを増しています。カジュアルで明るい店内は女性のお一人様にも好評! (第1週はフリカデル、第2週はチーズ入りの予定)

札幌市白石区南郷通7丁目南6番7号 サンピア7丁目1階1F
11:30~15:00(ランチ)
ラストオーダー14:30
17:00~21:00(ディナー)
ラストオーダー20:30
月曜日
3台(臨時駐車場10台)

011-866-8612



豊平区 **DINING JiJi (ダイニングジジ)** (ジャンル) イタリアン

デリカテッセン&イタリア料理
エゾシカ肉のラザニア 500円

じっくり煮込んだシカ肉のミートソースと道内産牛乳と生クリームを使ったホワイトソースをパスタで重ね、焼き上げた一品。テイクアウトもできます!

札幌市豊平区豊平4条3丁目1-1 シャルム豊平1F
月~木曜日10:00~21:00 (ラストオーダー20:00)
金・土曜日10:00~24:00 (ラストオーダー23:00)
日曜日
2台

011-816-5562



豊平区 **ラ・フォンテーヌ** (ジャンル) その他 (パン)

エゾシカ肉のピロシキ 147円
エゾシカ肉のハンバーガー 315円
エゾシカ肉のカツバーガー 336円

ハンバーガーは香辛料で味付けて黒ゴマをまぶして焼いたデミソース仕上げ。ピロシキは道産玉ねぎを使用。どちらもボリューム満点です。

札幌市豊平区平岸3条8丁目3-1
8:00~20:30
無休
なし

011-833-3577



豊平区 **カレー ルッカ・バイバイ** (ジャンル) その他 (カレー)

シカ肉キーマカレー 1,100円

シカ挽肉を(道産)玉ねぎと炒め、カレー専門店ならではのスパイシーなあじわいのカレーです。

札幌市豊平区平岸3条6丁目6-20
11:30~21:00 (ラストオーダー21:00)
平日15:30~17:30 CLOSE
木曜日
3台

011-842-8680



西区 **韓国焼肉本家 李門** (ジャンル) 焼肉

本格炭火焼肉をリーズナブルに!
日高天然シカカルビ 410円
知床天然シカタン 714円

一人でも気軽に立ち寄れるテーブル席と、グループでワイワイ愉しめる小上がり席。七輪でじゅわっとおいしい焼肉を。ドリンクも日本酒、魔王、森伊蔵等プレミアム焼酎類もさらに充実!

札幌市西区琴似2条2丁目2-16
11:00~14:00 17:00~23:00
ラストオーダー22:30
無休
なし

011-631-3576



西区 **Café/Lunch 斉藤ファーム** (ジャンル) その他 (カフェレストラン)

道産野菜と道産白ワインのポトフ仕立
蝦夷鹿肉の白ワイン煮込ハンバーグ 990円

道産食材でヘルシーに。昭和3年に江別の煉瓦で造られたサイロと牛舎でのんびり素朴なひとときを。

札幌市西区発寒8条13丁目
11:00~深夜0:00
無休
30台

011-661-8111



手稲区 **ジャルダン ポタジェ テラニシ** (ジャンル) フレンチ

エゾシカって味わい豊か!
エゾシカヒレ肉のグリエ、南部鶏白ハムス 2,200円
エゾシカヒレ肉のカルパッチョ、根菜と共に 2,200円
エゾシカのハンバーグ、春ゆたかパン包み 840円 エゾシカの自家製サラミ 1,200円

野菜料理とワインの店として野菜の自家栽培と農家さんから教えて頂く事を通して、美味しい野菜の調理の方法を広く伝えていけたら良いと思っています。熟成したワインの美味しさも合わせて伝えたい。

札幌市手稲区富丘6条7丁目4-13
12:00~16:00 (ラストオーダー15:00)
18:00~24:00 (ラストオーダー21:30)
月曜日(祝日の時は翌日)
15台(無料)

011-691-8313



江別市 **酪農学園生活協同組合** (ジャンル) その他 (学食)

学生の財布に優しく低価格!
エゾシカマトライズ380円、
エゾシカカレーシチュー250円、エゾシカハンバーグセット600円

単品のおかずを主流に麺類、丼物、カレー類で構成されメニューを充実させたカフェテリア食堂となっています。栄養価表示もっており学生の食生活を毎日サポートしています。

江別市文京台町569-47
通常期 平日10:00~18:00(種類15:30まで) 土10:00~13:30 短期(冬・春休み) 平日11:00~14:00 土11:00~13:00
日・祝祭日・大学の休業日(年末年始・入学記念日等)
生協としての駐車場は無し 大学所有駐車場有り(入場には手紙が必要)

011-386-7281



小樽市 **ワインショップ/ワインカフェ 小樽バイ** (ジャンル) その他 (ワインカフェ)

歴史的石造建造物を利用したワインカフェ
森のきのこ北海道産鹿肉のラグーソースパスタ 880円
エゾシカミートピザ 900円

木と軟石に囲まれた店内は、落ち着いた時間が流れます。ワイン工場直送のワインと地元食材を豊富に使った幅広いイタリアンメニューをお楽しみ下さい。

小樽市色内1丁目8-6
ショップ 10:00~22:30
カフェ 11:00~22:30 (ラストオーダー21:30)
元日のみ
パーク24特設駐車場(カフェ利用で3時間無料)

0134-24-2800



エゾシカ肉の特徴って?

エゾシカ肉は、鶏ささみに似て高タンパクで低脂肪。鉄・銅などのミネラルが豊富で女性に優しい天然のお肉です。欧州では高級食材として扱われており、広く一般に食されています。

安心安全

エゾシカ料理まじりの参加店は、(社)エゾシカ協会推奨のエゾシカ肉を使用しています。

