

秋バル（おもてなしバル） ピンチョー（おつまみ）メニュー

日 時： 平成21年10月23日(金) 17:00～22:00

料 金： 1ピンチョー（おつまみ）+ 1ドリンク 500円

その他：“バル・タイム”中でも、お客様の要望により、一般営業（通常メニュー）での対応も可能です。
 当日は“スタンプラリー”を実施します。お客様が、大門横丁内各店と今回特別参加の周辺13店舗内各店ではしごして4個のスタンプを集めたら、カードと引き換えに1回クジ（空クジなし）が引けます。
 22時以降スタートのスタンプラリーに関しては、“大門横丁全店共通お食事券（300円、有効期限11月末まで）”との引き換えとなります。なお、今回特別参加の周辺13店舗内各店をはしごした場合、押印されるスタンプ数は、1店舗につき2個となります。

	店 舗 名	地産地消	内 容
1	飯場 なかのさわ	地	和風ローストビーフ 季節の野菜添え (ローストビーフと旬の野菜たちを御一緒に。)
2	アジアンキッチン チェーズ	地	パエリアコロッケ カレーソースかけ (エビ、タコなどが入ったパエリアを コロッケにし、オリジナルカレーソースをかけました。)
3	おでんと一品料理 かねなか	地	タコのみれ ピリ辛マヨネーズ
4	地鶏の店 けいちゃん	地	チキンフォンデュ
5	ホルモン ホルモン屋	地	道南大沼牛タタキ
6	函館海鮮炭焼 ことぶき亭	地	つくね2本、函館のいか塩辛
7	Bar かなざわ	地	けの汁 (野菜たっぷりの汁)
8	函館塩ラーメン 龍鳳	地	黄金塩ラーメン or しょうゆラーメン or 味噌ラーメン ドリンクなし
9	韓国料理 金家	地	韓国おでん
10	やきとり 光味亭	地	シチュー + 合鴨スライス(ポテトサラダつき) (地物野菜たっぷりのシチュー、メーカーインでサラダ)
11	炉ばた 大謀	地	晩秋の肴(おつまみ) ナンカヤ(?) (きなんぼのとも合せ、秋鮭の刺身、秋ナスときゅうりのたまり漬)
12	焼鳥とか焼酎のBar わびさび	地	ポテトとベーコンのチーズ焼き
13	家庭料理 てらや	地	くりごはん、ふくらげの南蛮漬、豆腐白玉の黒ゴマソース
14	函館食の房 あっそ家	地	シャケときのこの炊き込みごはん、プリのみそ汁、かぼちゃのサラダ
15	やきとん&ちよい飲み 箱館バル	地	バル特製ベーコン巻、バル特製ビーフシチュー
16	ラーメン たつみ	地	ぶた汁 (地物野菜たっぷり！あつあつぶた汁)
17	お食事処 蟹家 大門横丁店	地	脂のりのり秋刀魚の有馬さんしょう煮&煮大根 カニと玉子の秋吹寄せ流し
18	モンゴリアン バーベキュー ラムジン	地	ラムじゃが&焼マイタケのおろしだれ (肉じゃがの肉がラムです。)
19	中華風居酒屋 いか家	地	いか家恒例！！がっつり企画 キャベツと高菜焼そば ガッツリ食いたい奴 出て来いやーッ！！
20	掴み寿司 海菜	地	寿し刺身セット (寿し2貫…まぐろ、いか 刺身…甘えび)
21	クラブハウス	地	“たっぷり秋野菜とホタテのクリームシチュー ガーリックトースト添え”
22	北の台所 ヤマタイチ	地	秋の和風マリネ
23	飲み喰い処 桜	地	脂のりのり秋刀魚の有馬さんしょう煮&煮大根 カニと玉子の秋吹寄せ流し
24	ひとくち天ぷら 柏や	地	野菜かき揚げ あんかけ天ぷら(卵あんかけ) or 野菜かき揚げ丼(ミニ)
25	LA BUVETTE(ラ ブヴェット)	地	ブベットのプレート (煮込ハム、レバーペースト、田舎風香り野菜入りパテ、 きのこのキッシュ、ラタトゥ)
26	DINING 浪漫亭	地	旬の秋鮭ときのこのクリーム煮 北海道メロン デザート添え

地 は道産の食材を使用して
おります。

ドリンクメニューは店舗によって異なります。

秋バル（おもてなしバル） ピンチョー（おつまみ）メニュー

日 時： 平成21年10月23日(金) 17:00～22:00

料 金： 1ピンチョー（おつまみ）+ 1ドリンク 500円

その他：“バル・タイム”中でも、お客様の要望により、一般営業（通常メニュー）での対応も可能です。
 当日は“スタンプラリー”を実施します。お客様が、大門横丁内各店と今回特別参加の周辺13店舗内各店ではしごして4個のスタンプを集めたら、カードと引き換えに1回クジ（空クジなし）が引けます。
 22時以降スタートのスタンプラリーに関しては、“大門横丁全店共通お食事券（300円、有効期限11月末まで）”との引き換えとなります。なお、今回特別参加の周辺13店舗内各店をはしごした場合、押印されるスタンプ数は、1店舗につき2個となります。

	店 舗 名	地産地消	内 容
1	十勝豚丼 ポルコ	地	ミニ豚丼 (秘伝の特製たれで仕上げた十勝豚丼。)
2	たいやき茶屋 北菓り(ほっかり)	地	イトイン :たいやき1ヶとイカスマまんじゅう1ヶ テイクアウト:たいやき4ヶ (たいやきの生地がハネ付生地ともちもち生地の2種類あります。 アンも粒あん、クリーム、チーズの3種類。 イトインは、その中からお好きなたいやきをどうぞ。 テイクアウトは、こちらでチョイスしたものをお渡します。)
3	dei bar ratskeller(ラーツケラー)	地	秋ナスのカナッペ 他2種
4	Bar MOJITO	地	キューバ風芋サラダ (スペインのアリオリソースをかけてさっぱりと。)
5	函館あかちょうちん高砂通店	地	3点盛(甘エビ塩ゆで、みやこかぼちゃ天ぷら、ツブ煮)
6	手打ちそば 長月	地	噴火湾産甘えび (甘海老となすの串天)
7	海鮮炭焼そーらん亭	地	鮭と野菜のバターホイル焼
8	津軽屋食堂	地	自家製塩辛とミニいくら丼
9	天空酒場	地	ポテトときのこのサクリきんちゃく揚げ
10	ラーメン専科 笑てん	地	塩ラーメン or 正油ラーメン or 味噌ラーメン or カレーメン ドリンクなし (創業37年の歴史が凝縮されたスープと道産小麦使用のたまごちぢれ麺の コラボレーションを堪能して下さい。)
11	HALF BAR ZEN	地	オリジナルサラダ
12	呑み所 乾杯	地	ヤキトリ(豚精・鳥精)各1本ずつ
13	かんかん屋いっしー	地	缶詰10種類くらい(さば、さんま、いわし、いか、やきとり など) (缶詰をお客様に自由に選んでいただく。)

地

は道産の食材を使用して
おります。

ドリンクメニューは店舗によって異なります。