



ホルモン鉄板焼つつ炎



●牛ホルモン 700円(お肉は756円)



なにかとハテ
気味のこの季節。
夏バテ予防に、
ホルモン鉄板焼
つとつ炎のご飯
物人気No.1
ニュー牛ホル
丼一を是非ど
ぞ!!ホルモン専
門店の看板メ
ニュー、コーラ
ゲンたごぶりフ
リッパの特製牛土ホルモンを絶妙な焼き
加減で調理しアツアツごはんの上にはタ
をのせた男飯一脂が
のつとつ炎!!
な牛の脂なので、ホル
モンはちょっと苦
手な方でも意外とアツ
ぢからいますよ!!8月4
日からはランチ営業も
再開したので、お昼か
らカツリ牛ホルモンを食
べられますよ!!その他にも希
少部位のタケノコ(豚の
大動脈はコリコリとした
食感が良いため、お肉に
味、女性のお客さんにも人
気のメニューです。毎週月
曜日にはハイポルター超
強力炭酸と凍る直前の1℃
の極冷エンタの超炭酸角
ハイポルが190円で飲
めるのでお得!ホルモンと
ハイポルで暑い夏を乗り
切ろう!!

ホルモン鉄板焼 つとつ炎
室蘭市寿町1-22-10
営業時間 昼 11:30 ~ 14:00
夜 17:30 ~ 24:00
定休日 水曜日
電話 0143-50-6385



焼肉オモ



暑い日が続く
と体もハテハテ
食欲もなくなっ
ちゃいます。でも
おいしい焼肉で
パワーアップ!
そんなあなたに
ピッタリな
のお店は
「焼肉オモ」
です。ラン
チも焼肉!
られる焼肉の焼肉屋さんです。オヌヌヌは中
落ちカルビ定食 1,242円(税込)安心の
国産牛100gを使用し、ご飯とスープ、サ
ラダ、キムチにソフトドリンク付き!無煙ロ
スターで焼くので煙も気にならない!牛筋を
煮込んだスープと果物を混ぜ合わせた「コク」
ある甘いタレは自家製秘伝。カルビ定食
961円(税込)もありま
す。午前中お仕事を頑
張ったご褒美と昼からの
夏バテ防
止のために
是非ど
ぞ!!全席
掘り出し、各テーブル仕
切られているのでお子様連
れの安心、宴会には個室
をご用意。

焼肉オモ
登別市富士町2-14-4
営業時間 昼 12:00-14:00(Lo13:45)
夜 17:00-21:45(Lo21:30)
定休日 火曜日(火曜日の場合は営業)
電話 0143-88-2929



ピアキャビン



●お肉付 食べ放題(90分) @200円

元気を出した時は焼肉!焼肉といえは
ジンギスカン世代?それならラム肉でしょ
!!室蘭市民に
はお馴染み、
続けて愛され
ている「ピアキャ
ビン」で体力充
電!!
ロカハス
造りの店内は
広々として天
井も高いので
開放感ハッ
チー!設置されている大画面のモニターを見
ながら楽しむ食事ができますよ!!今回の食
事はオタマしたはラムセットの食べ飲
み放題!登場したのはたごぶりのもやしに
添えられたラム肉!!ニュー
ジーランド産のラム肉は安
心・安全なのでぜひジュー
シー。口に入るとラムの旨味
がたまります
よ!!
ぜひのジ
ンたれを付けて食べるジン
ギスカンは最高です!!直
サッポロビル工場までの直
送の新鮮ヒールは格別ク
レゾバにちやちや何杯飲
んだら忘れられちゃって笑)。
あ、明日からまた頑張っ
て仕事です!!
この夏はピアキャビン開
催中のピアキャビンで楽し
んじゃおう!!

ピアキャビン
室蘭市中島本町1-5-30
営業時間 11:00 ~ 15:00(ランチタイム)
17:00 ~ 22:00(ブライタイム)
定休日 月曜日(ピアキャビン期間中は無休)
電話 0143-43-1515

スタミナをひめて 食のこ 乗り切ろう!!

暑い季節!北海道は短い夏で言
ても、やっぱり食欲がなくなると体力が
低下...なんてことにならないように、
ここはガツンとらっちゃいましょう!!
汗をかきながら成火を囲んで焼肉や、
涼しい店内で鰻や肉料理とどっちに
しても美味しいものを食べたなら自然と元
気もわいてくる!!元気が出たら仕事も
遊びも100倍頑張れます!!
でもお腹を壊さない程度に食べてね!!



うなぎの塩釜



●竹うなぎ 2,570円(税別)

精をこけるこ
言えはつとつ炎!!
室蘭市中央町1
にある創業70年
の老舗「うなぎ
の塩釜」を紹介
します。うなぎ
は、そのほか万葉
集の時代から強
壮食品として夏
の盛り、土用の
丑の日などに食
へられ、夏ハチ
を防止には最適な食材。豊富なタンパク質
ビタミン類をはじめカルシウム、鉄分と体
に必要な栄養素がこれぞ
もかかっています!!
早瀬 三代目店主 河
村代表のおすす
うなぎ料理一番人気の竹
うなぎを注文し、脂の乗っ
た静岡県

うなぎの塩釜
室蘭市中央町2-2-15
営業時間 11:00-21:00
定休日 不定休
電話 0143-24-6111



ノンシャラン



●鶏の鉄板焼 1,653円(税込)

室蘭の人気洋食屋と言えはノンシャ
ラン!お店の「押しスタミナメニュー」は向
く言ってもポークチャップ!厳選された
豚肉の厚切りはナ
ンタ約4cm!
熱々の鉄板の上
で、ジュージュー
と汗をかくほど
に仕上げるホー
クチャップは、大
きくだけたく
くフライパン
で焼き目を付
けた後に、じゅ
りとオリーブ
肉汁を閉じ込め
ていただきます!!
も柔らかく、
ジュシーな旨
み、手間をかけ
たお肉に、つ
り、デミグラスソースとの相性がハッ
チー!デミソースの味はまる
やかに豚肉とのからみか
最高!!つとつ炎が通
じちゃって、肉を食った
とー!!って感じになります
ホントにノンシャランのお
客さんが多いので、お
客さん一人では、た
りゅうムが多いので、何
人かでシェアして食べるの
もオススメ!!ニューも
富、ホリニューも併せて満点
の「ノンシャラン」ランチ!!
ナ9割通じな...

ノンシャラン
室蘭市築地町89-40
営業時間 昼 11:30 ~ 13:50(Lo)
夜 16:30 ~ 19:50(Lo)
定休日 (祝日の場合は休日)
電話 0143-23-6365



牛の里



●白老中上カルビと上ももの焼きたちランチ 2,100円

夏のスタミナ
源といえはつ
とつ炎!!胆振
で焼肉といえは
白老牛で決まり
です!!タンパ
ク質とビタミン
豊富!必須アミノ
酸もたっぷり含
まれているので、
食へたらハハ
やる気満々!!夏
のスタミナ食として人気も抜群な炭火焼
肉牛の里はレストランでも食べられるよ!!
買ったお家へハハ
ンキューを兼ね、も
一緒に夏を感じな
ら華やかなら吹っ飛
ばせます!!
今回紹介するのは、
平日限定「白老牛」
ランチと上ももの焼きたちランチ
チライス、サラダ、みそ汁
付き、一番の人氣
メニュー!柔らかない
かりした肉の味、程々
のつとつ炎は旨みを感じます。
そしてあられる肉汁で
て、ジュシーに仕上が
る牛!!直営のタケダ牧場
の丸ひき肉でつくった
のもでも安心、安全、
れり!!大人も子ども
ちやちやと車を走らせて、
牛の里へお肉をいただきます!!

牛の里
白老郡白老町栄町1-6
営業時間 11:00 ~ 20:00
定休日 火曜日
電話 0144-82-5357