春の限定メニュー

LIMITED MENU



とろ～り濃厚“グラタンセット”

（バターミルクブレッド、ミネストローネ付） 1,400円（税込）

中札内産鶏もも肉ときのこ、ほうれん草にホワイトソースを絡め、濃厚チーズをのせて香ばしく焼き上げました。滝川パネトーネのバターミルクブレッドも絶品です。



たっぷりタルタルソースの“チキン南蛮定食”

（ご飯、味噌汁付） 1,400円（税込）

外はカリッと、中はジューシーに仕上げたチキン南蛮です。甘酢ダレと新生姜のタルタルが相性抜群。至福の味わいをご堪能ください。

あったか麺特集

NOODLES

なつかしい
昔の味で復活！



Revival
昔ながらのあんかけ焼きそば
（スープ、ザーサイ付）

1,250円（税込）

長く愛され続ける人気メニューを当時の味で忠実に再現しました。海鮮と野菜たっぷりのうまみを含んだ熱々の餡に絡んだ中華そばは、誰もが夢中になる美味しさです。



New
五目あんかけラーメン
1,250円（税込）

醤油ダレとじっくり煮込んだ鶏がらスープに、砂川の中村製麺は相性抜群。コクと旨みの一杯をどうぞ。



Revival
ピリ辛 坦々麺
1,450円（税込）

白煎り胡麻とナッツの香ばしさが食欲そそるピリ辛担々麺。麺、スープが絡み合う体あたたまる一杯です。

SUNAGAWA PARK HOTEL

和食
Japanese



中札内産鶏のチキンカツ煮定食
季節の野菜添え（味噌汁、ご飯、漬物）
1,540円（税込）

北海道中札内産の鶏もも肉を使用。サクッと揚げたチキンカツは、あつあつの特製だし汁と相性抜群。大根おろしと生姜とともにお楽しみください。



生姜焼き定食（味噌汁、ご飯、漬物）
1,280円（税込）

柔らかでジューシーな砂川の上原ファーム産豚肉に、生姜ダレを絡めた、昔ながらの何度でも食べたくなるメニューです。



海老天カレーうどん（味噌汁、ご飯、漬物）

1,100円（税込）

特製鶏がらスープに、オリジナルブレンドのスパイスが決めての旨みたっぷりカレースープ。

＊いずれかお選びいただけます（そば／うどん）



醤油ひれカツ丼（味噌汁、キャベツ、漬物）

1,280円（税込）

ジューシーで柔かい砂川の上原ファーム産ヒレ肉に、醤油タレが食欲をそそります。



海老天重（味噌汁、漬物）

1,100円（税込）

サクサクの衣をまとったプリッとした食感の海老天を、ふっくら美味しい砂川産ゆめぴりかと一緒にどうぞ。

中華
Chinese



五目中華丼（スープ、ザーサイ）
1,180円（税込）

砂川の上原産ポーク、海鮮、野菜など、
うまみたっぷりの餡が、何度でも食べたくなる中華丼。



チャーハン（スープ、ザーサイ）
880円（税込）

卵、海老、チャーシューに、
お米一粒一粒の旨みがしみた職人技の逸品。



海老チリセット（スープ、ご飯、サラダ、ザーサイ）

1,280円（税込）

プリップリの海老と甘みのある程よい辛さのソースが、
食欲をそそります。



中華セット

（八宝菜、海老チリ、スープ、ご飯、サラダ、ザーサイ）

1,380円（税込）

八宝菜に人気の海老チリなど、
野菜がたっぷりとれるバランスのいい豪華セット。

洋食
Western



はまぐりの
ペペロンチーノ（サラダ）

1,500円（税込）

食べ応えのある大きめな”はまぐり”をペペロンチーノで仕上げました。ニンニクの香りと唐辛子のピリッとした辛さが食欲をそそります。



ゆずと生姜の　NEW
ナポリタン（サラダ）

1,100円（税込）

ケチャップベースのコクあるソースに、北海道産の玉ねぎとピーマン、隠し味に国産おろしゆずをプラス。針生姜がおいしさを引き立てます。



ビーフシチューハンバーグセット
（ミネストローネ、ご飯、サラダ）

1,680円（税込）

十勝の彩美牛100%のハンバーグ。
ビーフシチューにはほろほろの角煮が入ってる





ポークチャップセット（ミネストローネ、ライス）

1,280円（税込）

柔らかポークをトマトベースに
りんごと玉ねぎの甘酸っぱいソースで仕上げた砂川名物。

チキンと野菜のスープカレー（ライス）

1,280円（税込）

13種類のスパイスをブレンドした辛さがクセになる
スープカレー。＊辛さはお選びいただけます

❶お子様OK　❶　❷　❸　❹　❺



大人もうれしいお子様プレート（ミネストローネ）

1,100円（税込）

オムライス、ハンバーグ、エビフライなど、
子どもも大人も楽しめるプレート。インカのめざめも絶品。



ハンバーグプレート 季節の野菜添え（ミネストローネ）

1,380円（税込）

砂川の上原ファーム産と十勝の彩美牛の肉汁たっぷりの、
国産合い挽きハンバーグ。オニオンソースで召し上がれ。

デザート
Desserts





搾りたてミルクのジェラートパフェ
1,100円（税込）

砂川で長年愛される、岩瀬牧場の搾りたてミルクとストロベリーミルフィーユのジェラートが魅力のパフェ。

抹茶と小倉のあんみつ
780円（税込）

ふっくらした甘さ控えめな吉川食品のつぶあんに、ジェラートと抹茶白玉などが楽しめるあんみつ。

ドリンク
Drinks

ソフトドリンク

コーヒー（アイス、ホット）	440円
カフェオレ（アイス、ホット）	550円
紅茶（ホットのみ）	440円
ウーロン茶（アイスのみ）	440円
クリームソーダ	600円
アップルジュース（100%）	380円
オレンジジュース（100%）	380円

ノンアルコール

ジョエア 990円

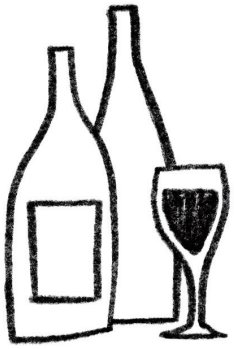
［産地 フランス ラングドック・ルーション/ブドウ品種 シャルドネ］

低カロリーに仕上げ、スパークリングワイン風味の本格派なノンアルコールドリンクです。

アサヒ ドライゼロノンアルコールビール 550円

価格は税込み表記です

おつまみとアルコール
Ala carte & Alcohol



一品料理

北海道産若鶏焼き 豆板醤添え　550円

生ハムと旬野菜のサラダ　640円

北海道産チーズ3種の盛り合わせ　770円

ビール

ブルックリンソラチエース 330ml　1,045円
［産地 日本 / 麦芽・ホップ］

北海道空知郡発祥のホップを使用し、爽やかな香味が特長なビールです。

滝川クラフトビール
空知ピルスナー 330ml　1,045円
［産地 北海道 / 麦芽・ホップ］

伝説のホップ「ソラチエース」を使用し、自然を感じる香りとすっきりと爽やかな喉越しです。

サッポロクラシック 瓶ビール　770円

ウィスキー

ブラックニッカ ディープブレンド　770円
（ロック/水割り/ハイボール）
［産地 北海道 / モルト、グレーン］

焼酎

十勝無敗 とうきび焼酎　660円
（ロック/水割り/ソーダ割り）
［産地 北海道 / とうもろこし、米麹］

日本酒

金滴純米吟醸酒　金の志ずく砂川　1,100円
［産地 北海道 / 原料米 きらら397 / 米、米麹］

ワイン

スパークリング

ロータリ ブリュット 187ml　1,980円
［産地：イタリア トレンティーノ / ブドウ品種：シャルドネ］

イタリアで作られる瓶内二次発酵（シャンパン製法）ワイン。リンゴや柑橘系のアロマが豊かで、フレッシュ&フルーティなワインです。

プロセッコ 200ml　1,540円
［産地 イタリア ヴェネト/ブドウ品種 グレラ］

世界的人気のプロセッコは、無農薬で育てられた完熟ぶどうからのフレッシュな味わいです。食前酒としてはもちろん、お食事中にもおすすめです。

白ワイン

バローンケルナー　990円
［産地 北海道中富良野町 /ブドウ品種 ケルナー］

中富良野町の自社圃場で育てられたケルナーを100%使用。ケルナー特有のフルーティーで華やかな香り、酸味が心地よくレモンを思わせるような辛口のワインです。

赤ワイン

キアンティ　990円
［産地 イタリア トスカーナ/ブドウ品種 サンジョヴェーゼ、メルロー］

レオナルド・ダ・ヴィンチ生誕の地、ヴィンチ村の畑からとれたブドウを使用。味わいは柔らかくまろやかなタンニンと、フレッシュな果実味が感じられます。

※20歳未満のお客様・お車を運転されるお客様へのアルコールの提供はお断りいたします　※テイクアウトでの提供はございません

価格は税込み表記です

TAKE OUT

海老天丼 ……	1,220円
醤油ヒレカツ丼（キャベツ千切り付） ……	1,400円
生姜焼きセット（キャベツ千切り、ライス付） ……	1,400円
五目あんかけ焼きそば ……	1,300円
五目中華丼 ……	1,300円
海老チリセット（サラダ、ライス付）……	1,400円
スープカレー ……	1,400円
ハンバーグセット（揚げ野菜、レタス、ライス付） ……	1,500円
ポークチャップセット（キャベツ千切り、ライス付） ……	1,400円

価格は税込み表記です

レストラン石狩営業時間



テイクアウト



イートイン

ランチ
11:00 - 14:00（店内飲食L.O. 13:45）

ディナー
16:00 - 20:00（店内飲食L.O. 19:30）

TEL 0125-52-3989

＊テイクアウトは営業時間までのお引き渡しとなります

SUNAGAWA PARK HOTEL

073-0152 砂川市東2条北3丁目
TEL 0125-52-3989 FAX 0125-52-4572

メニュー