

パークのオムライス



昔ながらのオムライス
¥1,090



ふわとろオムライス
¥1,090



ハンバーグオムライス
¥1,290



ビーフシチューオムライス
¥1,590
牛タンシチューオムライス
¥2,100



カレーオムライス
¥1,090



SNOW チーズオムライス
¥1,290



ラザニアオムライス
¥1,290



ローストビーフ食べ放題
¥3,980
メニュー全部食べ放題
¥7,980
飲み放題 (2h)
(ビール他30種類) ¥1,990

SIDE MENU

- ローストビーフ (100g) ¥1,700
- 生野菜グリーンサラダ ¥340
- がっつり生野菜サラダ ¥590
- ポタージュ ¥390
- スペアリブ ¥800
- ハンバーグ ¥1,200
- ビーフシチュー ¥1,590

アルコール

- ビール (昼飲み価格) ¥290
- ハイボール (昼飲み価格) ¥290
- ハウスワイン ¥700
- 本日のオススメ① ¥1,300
- 本日のオススメ② ¥1,800

ソフトドリンク

- コーラ ¥290
- ジンジャエール ¥290
- 恭平ジュース ¥290
- 恭平ソーダ ¥290

保存料ゼロで身体に優しい手作りのカルピス♪
雑味のない爽やかな味

- Aセット +¥500
(好きなトッピング1つとサラダとスープのセット)
- Bセット +¥450
(大盛サラダとスープのセット)
- 人気メニュー勢ぞろいセット
(ビーフシチュー、ローストビーフ、ハンバーグ、
サラダ、スペアリブ、ドリンクのセット) ¥3,980

写真は、イメージです。
器により見た目が変わります
釧路の店舗で提供しているものです。

ローストビーフとオムライスが 同時に召し上がれます。

名物ローストビーフオムライスの誕生

一、伸び伸び大切に育てられた北海道産の
雌牛を産地直送で仕入れを行っております。

一、低温でじっくり6時間かけて中心まで火を入れていきます。
そのことで程よい柔らかさに仕上がります。

一、仕上がってから48時間特製のマリネ液につけ込み
旨みの元となるアミノ酸を引き出しながらじっくり味を入れていきます。

一、お客様に提供する直前に強火で一気に焼き上げ香ばしさを出していきます。
切り立てが1番注文が入る直前に切り分けています。
これらの工程を得てようやくお客様の元へ出陣いたします。

北海道 ラブ

食材は北海道の食材を
中心に仕入れをしています。
季節などにより、
産地は変わる場合も
あります。

写真：Lサイズ、普通盛、ちよいサラダ、デミグラスです。

1～5までを選択してください

1. お肉の量

- Sサイズ 30g
少し食べたい ¥980
- Mサイズ 60g 1番人気
ちょうど良い ¥1390
- Lサイズ 90g
お肉をメインで ¥1790
- XLサイズ 120g
ガッツリ気分 ¥2190
- メガサイズ 150g
肉を食べて満足 ¥2590
- スーパーメガ 180g
ご褒美にたっぷり ¥2990

2. ライスの種類

- 雑穀オムライス専用米
無料
- バターライス
+¥100
- チキンライス
+¥180
- 60%が野菜のサラダライス
+¥240

3. ライス、卵の量

- おにぎり1個 100g
少食の方に 無料
- おにぎり1.5個 150g
少食の方に +¥50
- おにぎり2個 200g
ちょうど良いサイズ +¥100
- おにぎり3個 300g
満腹にしたい方は +¥300
- おにぎり4個 400g
たっぷり食べたい方 +¥500
- みんなシェアサイズ
+¥3000

4. トッピング

- ・ガリチップ
・ホイップ
・バター増量
・生ニンニク
+¥100
- ・名物マッシュポテト
・チーズイン
・人参グラッセ
+¥200
- ・ちよいサラダ
・コーン
・粉チーズ
・きのこ
+¥150
- ・追い肉20g
・チビカレー
・塩ゆで
・ブロッコリー
・チーズフォンデュ
+¥300

5. ソース

- デフォルトとは
別にお好みで
ケチャップ ¥200
- ホワイトソース
トマトソース
ミートソース
カレーソース
チーズソース
各 +¥300
- デミグラスソース
+¥400
- ハーフ & ハーフ
+¥500

①お肉の量を決める→②ライスの種類を1種類選ぶ→③ご飯の量を選ぶ

④トッピングと⑤ソースはお好みでお選びください。

(ソースの選択ない場合ローストビーフのソースをあらかじめかけて提供いたします)

Sサイズ、小盛りをは写真の量が半分になるイメージでご注文ください。