

ビタミン・ミネラル・食物繊維をとりましょう!

presented by
HOKUTO

きのこ de 菌活

© 2002 HOKUTO/H/T

10.14 [水] — 10.27 [火]

8F [生パスタ]
北海道小麦と生パスタ 麦と卵



1日限定20食

ホクトプレミアム
「霜降りひらたけ」×
絶品たらこ
1,280円

ホクトのプレミアムきのこ「霜降りひらたけ」
のごろっとした食感とたらこの塩味が食
欲をそそめます。レモンを絞ってさっぱり
お召し上がりいただける一品です。

使用きのこ
霜降りひらたけ

8F [和食]
こめらく たっぷり野菜とお茶漬けと。



1日限定10食

使用きのこ
霜降りひらたけ プナピー

霜降りひらたけとブナピーたっぷり
サバのきのこあんかけ 1,639円

栄養豊富な霜降りひらたけとブナピーをふんだんに使ったきのこ
あんかけを、たっぷりサバにのせました。お茶漬けのお供は、鮭、明太
子など5種類から2つお選びいただけます。

8F [焼肉・韓国料理]
焼肉・韓国料理 KollaBo



使用きのこ
ブナシメジ

宮廷トッポギ
～ブナシメジと彩り野菜～ 1,628円

コチジャンを使わない醤油ベースの甘辛い味付けです。
辛いのでお子様や、辛いものが苦手なお客様でも美味しく召
し上がっていただける韓国の伝統料理です。

8F [廻転寿司]
廻転寿司CHOJIRO京都



使用きのこ
一番採り生どんこ マイタケ ブナシメジ

3種きのこの揚げびたし
480円

一番採り生どんこ、マイタケ、ブナシメジ、3種類のきのこを揚げて自家
製の出汁につけ込み、彩りにパプリカを添えました。

7F [韓国創作料理]
東京純豆腐



使用きのこ
霜降りひらたけ 一番採り生どんこ マイタケ

プレミアムきのこ純豆腐
ランチセット ディナー 単品 ディナー セット ホリデー
1,410円 1,410円～ 1,690円～ 1,690円

霜降りひらたけ、一番採り生どんこ、マイタケをふんだんに使用し
たプレミアムなスンドゥブです。通常のきのこスンドゥブと量も種
類も違う期間限定のスペシャルメニューをぜひこの機会に!
(ランチはセットのみ、ディナーは単品から承ります)

7F [洋食・卵料理]
ラケル



使用きのこ
霜降りひらたけ

霜降りひらたけと
ポルチーニクリームの
オムライス 1,386円

霜降りひらたけをのせたチーズ入りオムライス(中はチキンライス)
に、ポルチーニクリームソースを器全体に行き渡らほどたっぷりかけ
ました。秋の味が満載です。

7F [インドカレー]
MOTI



使用きのこ
ブナピー

ブナピーとベジタブルカレー
1,980円

*平日は終日ご提供、土日祝は16:30～21:00ご提供

ブナピーをたっぷり使ったドライでヘルシーな特製の野菜カレー。
ナンまたはライス、ワンドリンク付き。ドリンクはラッシー、マンゴー
ラッシー(写真)、インドビール、赤または白のグラスワインからお選
びいただけます。

7F [ハワイアングルメバガー]
KUA`AINA



使用きのこ
マイタケ

たっぷりマイタケのホルビージャック・
トリュフアイオリバーガー 1,960円

芳醇なトリュフの香りと濃厚な味わいが魅力的トリュフバーガー
に、香ばしく柔揚げしたマイタケを合わせました。マイタケの豊かな
旨みと食感がトリュフの風味と重なり、秋の味覚を楽しめる二子玉
川店限定バーガーです。

7F [中華旬彩料理]
東方紅



使用きのこ
霜降りひらたけ 一番採り生どんこ マイタケ ブナシメジ プナピー

大海老と六種茸の香味沙姜
土鍋仕立てセット 2,030円

霜降りひらたけ、一番採り生どんこ、エリンギ、マイタケ、ブナシメジ、ブ
ナピー、六種類の風味豊かなきのこをたっぷり使い塩味ベースで仕
上げました。香味沙姜の爽やかな香りとほのかな甘味が食欲をそ
そる一品です。(飲茶3点盛、スープ、サラダ、デザート、ご飯、デザート付

1F [ベーカリー・カフェ]
DONQ



1日限定20食

*背景のきのこはイメージです

3種のきのこカレー
280円

エリンギ、マイタケ、ブナシメジをトッピングし
た秋の味覚のカレーパン。きのこカレーの相
性バッチリです。

使用きのこ
エリンギ マイタケ ブナシメジ

きのこで菌活とは



Hokuto Premium
霜降りひらたけ

日本産のひらたけと西洋産のミヤマタケを交配して生まれたホクトのプレミアム
きのこ。肉厚で歯ごたえのある食感、うま味があふれるジューシー感が
お楽しみいただけます。



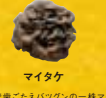
Hokuto Premium
一番採り生どんこ

乾燥しただけで「どんこ」の味わい
を、生のままお楽しみいただけるホクトの
プレミアムきのこ。"一番採り"ならではの
濃厚なうま味、肉厚で賢く食べ応え
をお楽しみいただけます。



エリンギ

産地が特長の万能選手。ホクト
独自の栽培技術と自社開発の種菌に
よる、高品質のエリンギです。切り方
により様々な食感が楽しめるだけでなく、
豊富に含まれる食物繊維やビタミン・
ミネラルが元気の毎日をサポートします。



マイタケ

肉厚で歯ごたえバツグンの一種マイ
タケ。ホクトのマイタケは天然のマイ
タケのように、まるまる一株ずつ収穫
して販売しています。収穫後まるごと
パックするので、新鮮で日持ちがよく、
肉厚で歯ごたえのよいきのこです。



ブナシメジ

香ばしい、シャキシャキ食感!ホクト
のブナシメジは、日々進化を遂げ、天然
モノの特徴である、苦味をできる限り
抑え、クセがなくうま味が豊かになる
が特徴です。



ブナピー

"ブナ"と"ピー"とを掛け合わせた"ブナピー"と
いうのが特長のホクトのオリジナルホ
ットアイランド。甘みがあり、きのこ特有の
苦味が少ないので、お子様でも食べ
やすい人気があります。

*霜降りひらたけ、一番採り生どんこ、ブナピーはホクトの登録商標です

まいにちの、まんなかに。

Dogwood Plaza

※時期により、メニューが変更になる場合がございます。詳しくは各店舗にお問い合わせください。

※天候によって食材の入荷に影響がでることがございます。

※掲載内容を予告なく変更もしくは終了する場合がございますのでご了承ください。

※商品のご利用方法により税率が変更となる場合がございます。

※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

※食物アレルギーがご心配なお客は、スタッフにおたずねください。