



秋の 女子ランチ & ディナー IN SITATTE SAPPORO

9.19 sat ~ 10.31 sat

ランチ、カフェメニュー、ディナーすべてが揃う
「sitatte sapporo」。
poroco編集部スタッフが、
この秋にオススメのメニューをチョイス！
ぜひ、みなさんも味わってみて♪

L

ランチ

D

ディナー

C

カフェ

※各記載価格には消費税は含まれません。消費税等を含む場合は(税込)と表記しています。



D

BISTRO BONの
「道産牛ヒレ肉のレアカツ」
1,480円

■編集部T.N
レアな仕上がりがやわらかくジューシーな
厚切りの道産牛ヒレは、食べごたえあり！
スパイシーな赤ワインソースがお酒にぴっ
たりです。

1F

BISTRO BON tabloid table

ビストロ ボン タブロイドテーブル
自慢の手仕込み肉惣菜や本格肉料理
を気軽に楽しめるビストロ。名物もっ
りワインやコスバ抜群のグラスワインが
充実。一人でも仲間とでも！
☎011-211-4158
🕒11:30~14:00 🕒13:30/
🕒17:00~23:00
🕒22:00・🕒22:30



L

ありんこの
「えびめんたい」380円

D

「とん汁」300円

※ともにレギュラーサイズ、税込

■編集部O.M

明太子とエビマヨは相性抜群！さらに
ブロッコリーが入っていて食感も絶
妙です。具材がゴロゴロ入った豚汁
はやさしい味で大好きです。

1F

おにぎりの ありんこ

オニギリノ アリンコ

型を使わず注文を受けてから手で握る
できたておにぎりは、どこから食べても
具が出るこだわりの三角形。一番人気
は「チーズかつお」。
☎011-261-1105
🕒10:00~20:00



L

五島軒の

D

「函館ワイン漬け
牛タンステーキ」
1,738円(税込)

■編集部F.S

「五島軒」の地元・函館のワイ
ンに漬けた牛タンはやわ
らかく、ワインの芳醇な香りが
贅沢。せっかくなのでワイン
を合わせて楽しみたい！

2F

洋食バル 函館 五島軒

ヨウショクバル ハコダテ ゴトウケン

明治12年創業の函館の老舗洋食レ
ストランが、気軽なバルスタイルで洋
食メニューを提供。名物のカレーを
はじめ、伝統の味をカジュアルに。
☎011-232-4129
🕒11:00~23:30 🕒22:30・🕒23:00



L

麻 SHIBIREの
「頂点汁あり担担麺」
1,000円

D

■編集部T.N

オリジナルのラー油と焦がし唐辛子
&花山椒のさわやかなシビレ感、辛
さ、その奥のコクがたまりません。つ
るつるの縮れ麺ののど越し◎。

B1

麻 SHIBIRE

シビレ

東京神楽坂の四川料理の名店「芝蘭」が
手がける担担麺と麻婆豆腐の専門店。
ラー油、花山椒、パクチー食べ放題などで
シビレる美味を味わって。
☎011-213-1485
🕒11:00~15:30 🕒15:00/🕒17:00
~23:00 🕒22:30(日曜・祝日11:00~
22:00) 🕒21:00



D

博多もつ鍋 やまやの
「もつ鍋あごだし正油」
2人前 3,036円(税込)

■編集部S.S

ブルブル食感のモツと上品なあごだ
し正油の組合せが抜群です。ティク
アウトができるのもいいですね。

2F

博多もつ鍋 やまや

ハカタモツナベ ヤマヤ

辛子明太子でおなじみ「やまや」直営。
人気の「もつ鍋あごだし正油」や博多直
送の「できたて明太」が◎。お弁当・ティ
クアウトもあり。
☎011-223-8088
🕒11:00~14:00/🕒17:00~23:00
🕒22:00・🕒22:30



D

一心の

「十勝ハーブ牛
リブローズを使用
炙り肉寿司」
2貫 500円

■編集部F.S

しっかりとした旨味の十勝ハーブ牛が肉寿司
に。しかも炙ることで、より深い味わいが楽し
めます。おかわりしたくなる美味しさですよ。



D

祐一郎商店の

「厚岸産マルえもの
生カキ」
3個1,200円

■編集部F.S

ここの牡蠣は弾力があってぷりぷりで
す。甘みと旨味がしっかり感じられる良質
な生牡蠣を年中味わえるのがうれしい！

2F

厚岸漁業部 祐一郎商店

アッケシギョギョウプ ユウイチロウショウテン

厚岸の漁協直売から仕入れる牡蠣をはじめ地
場産の食材をふんだんに。新鮮魚介、知床地
鶏、各種炉端焼きとともにお酒を楽しんで。
☎011-596-9666
🕒11:00~15:00 🕒14:30/
🕒17:00~22:00 🕒21:30



L

Mia Boccaの

D

「北海道根室産さんまを
丸ごと一本使った贅沢スパゲティ」
1,529円(税込)

■編集部S.S

サンマが丸ごと一本のっけていてインパクト大！ 北海道の
食欲の秋をひと皿で満喫できます。

2F

北海道イタリアンバル

Mia Bocca 北2条店

ホッカイドウイタリアンバル ミア ボッカ キタ2ジョウテン

北海道食材をふんだんに使った本格イタリアンとワインを
リーズナブルに楽しめる。カウンター席やテーブル席があ
り様々なシーンで活躍。
☎011-211-6585
🕒11:00~15:00 🕒14:30/🕒17:00~23:00
🕒22:00(日曜、祝日~22:00) 🕒21:00)



L

銀座 簀の

D

「鶏白湯SOBA」
1,000円(税込)

■編集部H.S

ポタージュを思わせるとろみスープ
は雑味がいっさいなく、凝縮された旨
さ+甘みが体に染み渡るよう。季節ご
との旬野菜のトッピングも美味！

B1

銀座 簀 札幌店

ギンザ カガリ サッポロテン

鶏・ハマグリ&カキ、煮干しと多彩な出
汁のスープが揃うラーメン店。自慢の
スープの水炊きや一品料理もあり、
チョイ飲みにもぴったり。
☎011-200-0588
🕒11:00~22:30(土曜~21:30、
日曜、祝日~21:00) 🕒30分前

L

CAFE BLUEの

C

「魯肉飯(ルーローハン)」
1,000円

■編集部H.S

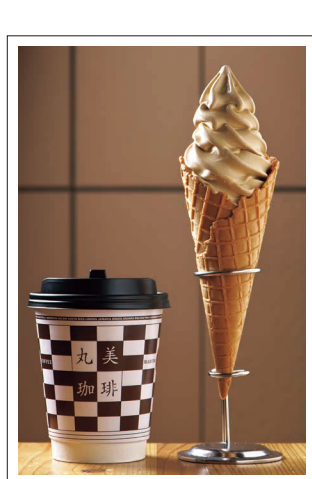
大好きな台湾の定番グルメ。半熟卵
をのせてお肉やごはんからませな
がら食べるのが最高です。八角の香
りと揚げタマネギもいいアクセント。

B1

CAFE BLUE シタッテサッポロ店

カフェ ブルー シタッテサッポロテン

藻岩下の本店で大人気のパンケー
キやフードメニューを取り揃え。オ
シャレな雰囲気ながら子連れで利用
しやすい小上がり席も用意。
☎011-211-5388
🕒11:00~21:00 🕒20:00



C

MARUMI COFFEE STAND

sitatte sapporo店の

「スペシャルティ
コーヒーソフト」
410円(税込)

「本日の珈琲」
378円(税込)

■編集部O.M

お店で淹れたエスプレッソを28%も
使う本格コーヒーソフトはシタッテ店
限定！ コーヒーもソフトもその時々の
豆の香りや個性が味わえますよ。

B1

MARUMI COFFEE STAND

sitatte sapporo店

マルミ コーヒー スタンド シタッテ サッポロテン
世界レベルの焙煎技術を持つオーナー
のお店。トップグレードの豆のドリップ、
水出し、カフェラテは絶品。バリスタに気
軽に相談できる。
☎011-596-7133
🕒7:30~20:00



sitatte sapporo (札幌フコク生命越山ビル)
シタッテ サッポロ
📍札幌市中央区北2条西3丁目
🕒7:30~23:30 ※営業時間は店舗ごとに異なります。
📍札幌駅前通地下歩行空間直結(3番出口横)
http://sitatte.jp



新型コロナウイルス対策について

各店、手指消毒薬の用意など新型コロナウイルス感染拡大防止対策をとっております。sitatte sapporoへお越しの際は、ご理解・ご協力をお願いいたします。