

BEER TERRACE

Hokkaido

Lilas

Brasserie

大好評
プラン!

A popular
choice!

SPLAN 90 min 食べ放題 + 90 min 飲み放題 ¥6,500

食べ放題プラン。ファーストセットで●をお持ちいたします。ファーストセットをお召上がり後は、下記のメニューの中から好きなものを追加でご注文ください。

All-You-Can-Eat Plan. As the first set, we will bring you ●.
After you finish the first set, please feel free to order additional items from the menu below.

- 生ラムジンギスカン
Genghis kahn (lamb BBQ)
- 味付きラムジンギスカン
Marinated genghis kahn (lamb BBQ)
- さっぱり塩ラムジンギスカン
Salted genghis kahn (lamb BBQ)
- ピリ辛ジンギスカン
Spicy sauce genghis kahn (lamb BBQ)
- しょうゆホルモン
Soy sauce horumon (offal)
- ビックフランク
Large frankfurter
- 焼き野菜
Grilled vegetables
- 枝豆
Edamame (soybeans in the pod)
- 冬眠キムチ
Over wintered kimchi
- MIXナッツ
MIX nuts
- 旭川近郊 トマトサラダ 白ユールソース
Asahikawa area tomato salad with white yurin sauce
- 漬物3点盛り合わせ
Assorted 3 pickles (Japanese pickled vegetables)
- ジューシー蒸し鶏の棒々鶏仕立て
Juicy steamed chicken with bang bang sesame sauce
- 特選チーズ3種盛り
Assortment of 3 specially selected cheeses
- 特製厚切りポテトフライ
Special thick-sliced french fries
- タコザンギ (タコの唐揚げ)
Fried octopus
- モッツアレラチーズスティック春巻き
Mozzarella cheese stick spring rolls
- 気仙沼産マグロカツ ハバネロチリソース
Breaded tuna cutlet from kesenuma with habanero chili sauce
- 特製揚げ餃子 ユールソース
Special crispy fried gyoza with yurin sauce
- 冷たい蕎麦
Cold soba
- 俵むすび
Tawara rice ball
- ご飯
Rice
- 北海道美瑛牛乳ソフトクリーム
Hokkaido Biei milk soft serve ice cream

食品ロス削減のため、食べ残しのないよう
ご協力をお願いいたします。

To help reduce food waste, we kindly ask for your cooperation.
Please avoid leaving leftovers.

APLAN セットメニュー + 90 min 飲み放題 ¥6,000

お料理は下記のセットメニュー(出し切り)となっております。追加のご注文は別途料金を頂戴いたします。
The dishes are served as the set menus listed below (all served at once). Additional orders will be charged separately.

生ラムジンギスカン (80g)
Genghis kahn (lamb BBQ)

味付きラムジンギスカン (60g)
Marinated genghis kahn (lamb BBQ)

さっぱり塩ラムジンギスカン (80g)
Salted genghis kahn (lamb BBQ)

ピリ辛ジンギスカン (60g)
Spicy sauce genghis kahn (lamb BBQ)

しょうゆホルモン (40g)
Soy sauce horumon (offal)

ビックフランク
Large frankfurter

焼き野菜
Grilled vegetables

枝豆
Edamame (soybeans in the pod)

冬眠キムチ
Over wintered kimchi

旭川近郊 トマトサラダ 白ユールソース
Asahikawa area tomato salad with white yurin sauce

特製厚切りポテトフライ
Special thick-sliced french fries

タコザンギ (タコの唐揚げ)
Fried octopus

特製揚げ餃子 ユールソース
Special crispy fried gyoza with yurin sauce

冷たい蕎麦
Cold soba

俵むすび
Tawara rice ball

●ジンギスカンは生肉を使用しておりますので備え付けのトングを使用し、よく加熱してお召上がりください。●表示価格は全て税込み価格です。
●Genghis Khan (lamb BBQ) is brought to your table uncooked, use the individual tongs provided to cook well before serving. ●All prices shown include tax.

飲み放題メニュー *Free-flow drinks*

● ノンアルコールドリンク Alcohol-Free Drinks

アサヒスーパードライ生ビール
Asahi Super Dry (draft beer)

キリン スプリングバレー JAPANエール〈香〉
Kirin spring valley JAPAN ale (Kaori)

● キリン グリーンズフリー 瓶 ノンアルコールビール
Non-alcoholic beer

ハイボール
Highball

ジンジャーハイボール
Ginger highball

コークハイボール
Coke highball

ウイスキー (水割り/ロック)
Whisky (with water/on the rocks)

焼酎 (水割り/ロック/芋/麦)
Shochu (with water/on the rocks/potato/barley)

ウーロンハイ
Oolong highball (oolong tea with shochu)

緑茶ハイ
Ryokucha highball (green tea with shochu)

地酒 冷や酒/燗酒
Local sake Chilled or warm

グラスワイン(赤/白/ランブルスコ赤/スパークリング白)
Wine glass (red/white/lambrusco red/sparkling white)

オペレーター(白ワイン&ジンジャーエール)
Operator (white wine & ginger ale)

スプリッツァー(白ワイン&ソーダ)
Spritzer (white wine & soda)

ファジーネーブル(ピーチリキュール&オレンジジュース)
Fuzzy navel (peach liqueur & orange juice)

ジンサワー GINON (レモン)
Gin sour GINON (Lemon)

カシスソーダ
Cassis & soda

カシスオレンジ
Cassis & orange juice

レモンサワー
Lemon sour

グレープフルーツサワー
Grapefruit sour

巨峰サワー
Grape sour

梅サワー
Ume sour

● ウーロン茶
Oolong tea

● 緑茶
Green tea

● オレンジジュース
Orange juice

● りんごジュース
Apple juice

● コカ・コーラ
Coca Cola

● ジンジャーエール
Ginger ale

● ノンアルコール無糖レモンサワー
Non-alcoholic sugar-free lemon sour

● ノンアルコールカシスオレンジ
Non-alcoholic cassis & orange juice

● ノンアルコールシャルドネスパークリング
Non-alcoholic chardonnaysparkling

お料理 単品オーダーのお客様

For customers ordering à la carte dishes

飲み放題 90 min ¥2,200

All you can drink

調味料

テーブルにセットされて
おります。

- ジンギスカンのたれ
- ハーブミックスソルト
- ハリッサ (モロッコ産唐辛子)

Condiments

The following items are available at your table.

- Genghis Kahn (lamb BBQ) sauce
- Herb mixed salt
- Harissa (Moroccan red pepper paste)

Food Menu

~ a la carte ~

ラムジンギスカン *Lamb*

生後1年未満の仔羊を「ラム」と呼びます。
羊特有のクセが少なく、やわらかく上品な味わいのお肉です。
Meat from a sheep less than one year old is known as lamb.
This tender meat has a more subtle aroma than mutton.

柔らかサフォーククロスラム 1,850
肩ロース (120g)

Tender suffolk cross lamb Shoulder loin (120g)

生ラムジンギスカン (140g) 1,750
焼き野菜付き

Genghis kahn (lamb BBQ) (140g) & grilled vegetables

味付きラムジンギスカン (140g) 1,000
焼き野菜付き

Marinated genghis kahn (lamb BBQ) (140g) & grilled vegetables

さっぱり塩ラムジンギスカン (120g) 1,000
焼き野菜付き

Salted genghis kahn (lamb BBQ) (120g) & grilled vegetables

ピリ辛ジンギスカン (120g) 1,000
焼き野菜付き

Spicy sauce genghis kahn (lamb BBQ) (120g) & grilled vegetables

焼きアラカルト *Grilled dishes*

しょうゆホルモン (120g) 800
Soy sauce horumon (offal) (120g)

ビックフランク 780
Large frankfurters

焼き野菜 (南瓜、もやし、玉ねぎ、他) 400
Grilled vegetables (pumpkin, bean sprouts, onion, other)

調味料 テーブルにセットされております。

- ジンギスカンのたれ
- ハーブミックスソルト
- ハリッサ (モロッコ産唐辛子)

Condiments

The following items are available at your table.

- Genghis kahn (lamb BBQ) sauce
- Herb mixed salt
- Harissa (Moroccan red pepper paste)

揚げ物 *Fried food*

特製厚切りポテトフライ 600
Special thick-sliced french fries

タコザンギ (タコの唐揚げ) 650
Fried octopus

モッツァレラチーズスティック 春巻き 700
Crispy mozzarella cheese stick spring rolls

気仙沼産マグロカツ ハバネロチリソース 750
Breaded tuna cutlet from kesenuma with habanero chili sauce

特製揚げ餃子 ユーリンソース 800
Special crispy fried gyoza with yurin sauce

おつまみ・サラダ *Appetizers & Salads*

枝豆 500
Edamame (soybeans in the pod)

冬眠キムチ 500
Over wintered kimchi

MIXナッツ 500
MIX nuts

旭川近郊トマトサラダ 白ユーリンソース 500
Asahikawa area tomato salad with white yurin sauce

漬物3点盛り合わせ 550
Assorted 3 pickles (Japanese pickled vegetables)

地場産 野菜のスティックサラダ 700
Fresh vegetable sticks using local ingredients

ジューシー蒸し鶏の棒々鶏仕立て 700
Juicy steamed chicken with bang bang sesame sauce

特選チーズ3種盛り 800
Assortment of 3 specially selected cheeses

食事 *Rice & Noodles*

冷たい蕎麦 450
Cold soba

ご飯 250
Rice

デザート *Dessert*

北海道美瑛牛乳ソフトクリーム 500
Hokkaido Biei milk soft serve ice cream

Drink Menu

● ノンアルコールドリンク Alcohol-Free Drinks

ビール *Beer*

アサヒスーパードライ生ビール Asahi Super Dry (draft beer)	750
キリン スプリングバレー JAPANエール〈香〉 Kirin spring valley JAPAN ale (Kaori)	850
● ノンアルコールビール キリン グリーンスフリー瓶 Non-alcoholic beer	600

ウイスキー&ハイボール *Whisky*

ウイスキー (水割り/ロック) Whisky (with water / on the rocks)	600
ハイボール Highball	650
ジンジャーハイボール Ginger ale & whisky highball	650
コークハイボール Coca Cola & whisky highball	650

日本酒 *Japanese sake*

冷酒 Chilled sake	
男山くーる 小瓶 Otokoyama Cool (small bottle)	950
国土無双 小瓶 Kokushi Musou (small bottle)	950
大雪の蔵 小瓶 Taisetsu no Kura (small bottle)	950
地酒 Local sake	
冷や酒/燗酒 1合 Chilled or warm sake, 1gou	650

焼酎 *Shochu*

焼酎 (水割り/ロック/芋/麦) Shochu (with water/on the rocks/potato/barley)	600
ウーロンハイ Oolong highball (oolong tea with shochu)	650
緑茶ハイ Ryokucha highball (green tea with shochu)	650

サワー *Sours*

レモンサワー Lemon sour	650
グレープフルーツサワー Grapefruit sour	650
巨峰サワー Grape sour	650
梅サワー Ume sour	650

ワイン *Wine*

glass	
赤ワイン Red wine	700
白ワイン White wine	700
ランブルスコ 赤 Lambrusco red	700
スパークリングワイン 白 Sparkling white wine	700

▶ ボトルオーダーは別紙をご確認ください。
Please refer to the separate sheet for bottle orders.

カクテル *Cocktails*

カシスオレンジ Cassis & orange juice	700
カシスソーダ Cassis & soda	700
ファジーネーブル (ピーチリキュール&オレンジジュース) Fuzzy navel (peach liqueur & orange juice)	700
オペレーター (白ワイン&ジンジャーエール) Operator (white wine & ginger ale)	700
スプリッツァー (白ワイン&ソーダ) Spritzer (white wine & soda)	700
ジンサワー GINON(レモン) Gin sour GINON (Lemon)	700

ソフトドリンク *Soft drinks*

● ウーロン茶 Oolong tea	500
● 緑茶 Green tea	500
● オレンジジュース Orange juice	500
● りんごジュース Apple juice	500
● ジンジャーエール Ginger ale	500
● コカ・コーラ Coca Cola	500
● ノンアルコール無糖レモンサワー Non-alcoholic sugar-free lemon sour	500
● ノンアルコールカシスオレンジ Non-alcoholic cassis & orange juice	500
● ノンアルコール シャルドネスパークリング Non-alcoholic chardonnaysparkling	500

Wine List

Sparkling Wine

赤~Red~ <イタリア>

ドネリ ランブルスコ・レッチャーノ・アマービレ

3,500

Donelli Lambrusco Reggiano Amabile (Italy)

心地よいタンニンとやさしい甘みが調和した味わい。
ワインを飲み慣れていない方にもおすすめな甘口微発泡ワイン。

白~White~ <イタリア>

アットゥアーレ・スプマンテ・パドゼ

3,500

Attuale Spumante Pas Dose (Italy)

きめ細かな泡立ち、心地よいフローラルな香り。
フルーティな味わいとすっきりとした余韻が特長。

白~White~ <イタリア>

ガヴィオリ スプマンテ・エクストラ・ドライ

6,000

Gavioli Spumante Extra Dry (Italy)

かすかな甘みとフレッシュで心地よい酸味。
爽快感と華やかさをより感じさせてくれる桜柄のボトル。

White Wine

<チリ>

アンデシータ シャルドネ

3,000

Andesita Chardonnay (Chile)

完熟した白桃やバナナのフルーティーな香り、口を含むと
フレッシュかつ濃厚な口当たりが印象的。

<イタリア>

テヌータ・マッカン ピノ・グリージオ・デッレ・ヴェネツィエ

5,500

Tenuta Maccan Pinot Grigio Delle Venezie (Italy)

琥珀色、エレガントでシャープな香り。
口を含むとフレッシュな白い果実と後味に塩味が感じられる。

<フランス>

シャブリ ドメーヌ・アラン・ポートル

7,500

Domaine Alain Pautré Chablis (France)

輝く淡い黄色。グレープフルーツ、ミネラルにナッツの
香味も感じる切れ味の良い定番白ワイン。

Red Wine

<チリ>

アンデシータ カベルネ・ソーヴィニヨン

3,000

Andesita Cabernet Sauvignon (Chile)

熟した赤系果実の香り、豊富な果実味と共に心地よい
タンニンの余韻が長く続きます。

<イタリア>

ネオ・カンパーナ キアンティ・ゴヴェルノ・ガストロノミーライン

6,500

Neo Campana Chianti Governo Gastronomy Line (Italy)

鮮やかなルビー色、ベリー系の果物のようなフローラルな香り。
なめらかでフルーティな味わいも特長。

<フランス>

シャトー・ポワトヴァン ルージュ

8,000

Chateau Poitevin Rouge (France)

濃いルビー色。生き生きとした豊かな香り、凝縮した
フレッシュ感ときれいな余韻を持つフルボディワイン。