



125th
ANNIVERSARY
SINCE 1899

JOY OF LIVING
WITH ★ BEER

ともに、笑顔をついでいく。

サッポロライオン125周年 × 日テレ70年
コラボレーション企画開催!



日テレ
NIPPON TV



満天★ 青空レストラン \\コラボメニュー\\

番組内容は
こちらから



「満天★青空レストラン」で紹介した食材を使ったメニューを販売中!

満天★青空レストラン特選素材

北海道産 十勝ハーブ牛



十勝の大自然の中で厳選されたハーブをたっぷり与え、丁寧に育てられた「十勝ハーブ牛」。複数のハーブをエサに混ぜることで、赤身は噛むほどにジューシーな旨みが溢れ出し、脂もくどすぎずさっぱりとした味わいに。



神奈川県産 太刀魚



春から夏にかけて相模湾、東京湾では大型の良質の太刀魚が水揚げされます。産卵初期の「今」だからこそ、もっとも栄養を蓄え、脂が乗った太刀魚を味わうことができます。



COLLABORATION ★ MENU



北海道産 十勝ハーブ牛と青森県産 にんにくの
角切リステーキ 2,200円(税込)

Garlic steak bites



北海道産 十勝ハーブ牛の串揚げ

[2本] 1,380円(税込) [3本] 1,980円(税込)

Deep fried skewers of beef



神奈川県産
太刀魚の炙り
～香味野菜とすだちおろし～
1,100円(税込)

Sear swordfish with
Aromatic vegetables and
Grated Japanese lime

アレルギーは大丈夫ですか?

※特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ね下さい。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べいたします。※メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がありますことをご承知お下さい。

※写真はイメージです