



JOY OF LIVING  
WITH BEER  
ともに、笑顔をついていく。

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」

「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!

番組内容は  
こちらから



## 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。



Tokachi  
herb beef  
from Hokkaido

### 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。



Swordfish  
from  
Kanagawa

## COLLABORATION ★ MENU



### 北海道産 十勝ハーブ牛の旬野菜炒め

M 1,580円(税込) S 980円(税込)

Tokachi herb beef stir-fried with seasonal vegetables



### 神奈川県産 炙り太刀魚のカルパッチョ

1,210円(税込)

Swordfish carpaccio



北海道産  
十勝ハーブ牛の  
冷しゃぶ  
サラダ仕立て  
1,320円(税込)

Tokachi herb beef cold shabu salad



神奈川県産  
太刀魚の  
フィッシュ&  
チップス  
980円(税込)

Swordfish fish and chips

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・混入する場合があることをご承知おき下さい。

\*写真はイメージです