

# 北海道産 サフオークラム 丸焼きイベント

2010年5月15日(土) 19:00~21:00



ノースアイランドビールが  
牧場直送のサフオークとマリアーージュ



## ファームアイランドのこだわり

ファームアイランドの羊達は、肉専用 純血種の羊です。放牧と干し草や穀物を主とした自家配合飼料による「飼養」及び「肥育」を行い、羊達を常に健康な状態で育てています。羊肉に多い臭みが無く、良い香りがあり、赤身の中の上質なサシが入っています。他の北海道産羊肉に比べ脂が甘いのが特長で、とてもジューシーで柔らかく美味しいのです。まさに、究極のサフオークです。

会場 **ビアホール ノースアイランド**  
(旧 ビアホール 手づくり麦酒)  
札幌市東区北26条東1丁目3番8号  
(旧石狩街道沿い)  
TEL 011-752-2550

E-mail [beer@soleil.ocn.ne.jp](mailto:beer@soleil.ocn.ne.jp)



フラックシリカを使用した  
ロースターを使い、炭火で  
4時間じっくり焼き上げます。

料金 大人5,000円、中高生3,500円、小学生2,500円

チケット **ビアホール、ビアバーで好評販売中!** ※定員になり次第締め切り  
ご予約はお電話、メール、左記QRコードにて承ります。



内容 **丸焼 お一人様 約200g+ブッフェ料理5品+デザート+**  
**2ドリンク** (ノースアイランドビール、ワイン、他) ※ソフトドリンクの場合は4ドリンク