



TAKIBI DINING CAFE
HARU RAN NA

「ハルランナ」とはカムイ(神)と人間がいっしょになって楽しむ行事です。

ハルランナ!(haru ran na 食べものが降るよ!)

ここはアイヌ文化の響きを感じるダイニング

北海道の素晴らしい気候と地形、水が生み出した個性ある食材を

四季折々の色使いで、純粋に新鮮に表現をし

先住民の知恵と現代の技をすべて盛り合わせ、一皿一皿に伝統と今を呼応させました。

自然を敬い、共存するアイヌ文化の精神を現代人が学び、共感することで

私たち北海道の食文化が更に豊かになるものと信じ

お客様にも、地元の皆様にも喜んで頂けるお店作りを目指して参ります。

この地を訪れる皆様に、
天からたくさんの幸せと豊かな恵みが
降り注ぎます様に。



古代より火がある所に人が集まり、会話や交流が生まれさまざまな文化が育ってきました

ハルランナではオープンキッチンにて薪を焚き、お肉やお魚をあぶることで、
自然火ならではの燻煙効果で繊細ながらも力強い、食材の旨味を楽しんで頂きます。

アイヌ文化に於いて自然の恵み(食材)は、カムイからの贈り物と考えられていますが
ユク(鹿)とカムイチェブ(鮭)はカムイが天から降らせて与えてくれたものと考え主食としてきました。

HARURANNAではユクとカムイチェブを美味しく召し上がっていただきたい。

特にユクは年々肉の物流が良くなり、驚くほど美味しいお肉です。

栄養面でも脂肪が少なく、ミネラルが豊富と美容にも良いと言われております。

是非この機会にチャレンジをして頂きたいと思います。

北海道にはアイヌ文化由来の様々な食材があります

エント(和名:ナギナタコウジュ)

風邪や胃腸に良いとされ、アイヌの食文化では、お茶やおかゆにして食べていました。

特有のさわやかな香りが食欲増進にもなります。

シケレベ(きはだの実)

胃腸の調子が悪い時に威力を発揮し、打ち身や捻挫、やけどにも使われる漢方薬。

苦味は強いですが、適量使うととても良い香辛料になります。

タツニワッカ(白樺樹液)

アイヌの人々は健康飲料としてそのまま飲料したり、傷口の塗り薬として、使っていたという言い伝えもあります。

ハスカップ(和名:クロミノウグイスカグラ)

ハスカップはアイヌ語です。ビタミンC、ビタミンE、鉄、カルシウム、ポリフェノールの一種で、
眼精疲労や視力低下に効果があるといわれるアントシアニンなどが豊富に含まれています。

味や、使い方はブルーベリーに似ているが、ブルーベリーはツツジ科で、ハスカップはスイカズラ科の植物。

Lunch Menu



ユク(蝦夷鹿)の焚火ローストコース ¥2,800
(スープ・前菜・メイン・パン・デザート・ドリンク)

白老牛の焚火ローストコース ¥4,500
(スープ・前菜・メイン・パン・デザート・ドリンク)

北海道ラムの焚火ローストコース ¥2,700
(スープ・前菜・メイン・パン・デザート・ドリンク)

ユク(蝦夷鹿)と白老牛の合挽ハンバーグコース ¥1,800
(スープ・メイン・パン・デザート・ドリンク)

お子様ランチ(ハルランナサンド) ¥1,000



Drink

大雪地ビール ¥800

星流ビール ¥700

SAPPORO クラシック ¥700

プレミアムアルコールフリー ¥550

仁木ヒルズ NEIRO 白 グラス / ボトル ¥800 / ¥5,400

仁木ヒルズ HATSUYUKI 白 グラス / ボトル ¥1,200 / ¥7,200

仁木ヒルズ YUHZOME 赤 グラス / ボトル ¥1,200 / ¥7,200

余市ワイン ツバイゲル 赤 グラス / ボトル ¥800 / ¥4,000

仁木ヒルズ ケルナージュース ワインを飲めない方に ¥700

山椒ジントニック ¥650

ゆかりハイボール ¥650

ハスカップサワー ¥600

よもぎサワー ¥600

ゆかりサワー ¥600

余市産リンゴのほっぺ ¥500

北海道トマトジュース ¥500

Cafe Menu



ハルランナサンド(スープ付) ¥1,200

Cafe Drink

オリジナルコーヒー	¥550
カフェラテ	¥650
よもぎラテ HOT・ICE	¥650
はちみつ生姜ラテ HOT/ICE	¥650
木苺ミルク HOT・ICE	¥650
トペココア HOT・ICE	¥650

Sweets Menu



ハルランナ特製パンケーキ	10食限定	¥1,200
焚火仕立のフルーツグラタン	10食限定	¥1,200
熊笹ロールケーキ		¥1,000
季節のジェラート&ムース		¥500
ハルランナ特製縄文プリン		¥500
