

からだに優しいファストフード “ニセコ山麓パーラー” のこだわり

< パンのこと >

当店のパンは、十勝産のオーガニック小麦、特別栽培小麦、アンヌプリ山系の湧水、自家製の天然酵母を使用しています。

< フライドポテトのこと >

揚げ油は、香りのないココナツオイルを使用しています。ヘルシーで美容にも健康にも良く、酸化しにくい油です。油切れが良いので、さっぱり揚げり素材のうまみが増します。

< クロックムツシュのハムのこと >

クロックムツシュのハムは、余市町産の麦豚を低温でゆっくり火を入れた自家製ハムです。

< BLTのベーコンのこと >

ベーコンは、余市町産の麦豚を使用。塩漬け後、オニグルミの香りでスモークしています。

< エゾ鹿バーガーの鹿のこと >

鹿は、占冠村(しむかつぶむら)の腕まきのハンターから直接仕入れているので、新鮮でクセがなくやわらかなパテになっています。

< 自家製マヨネーズのこと >

当店のマヨネーズは、ニセコ近郊の平飼い有精卵の卵黄と国産のこめ油でシンプルに作っています。まろやかでやさしい味わいのマヨネーズです。

< ドリップコーヒーのこと >

珈琲は、札幌の“寿珈琲”の深煎りの豆を使い、アンヌプリ山系の湧水で丁寧にハンドドリップしています。国産のリネン(麻)でドリップすることにより、まろやかな口当たりになります。

・オーダーされてからお作りしますので、少々時間がかかることもございます。