



デシめし in Sapporo

デシめし in Sapporo 編集委員一同

はじめに

ようこそ札幌にお越しくださいました。

日本の北部、北海道の中心都市である札幌は、200万人以上の人々が暮らす大都市でありながら、豊かな自然に恵まれた、北海道の政治・経済、文化の中心地です。

札幌の気候は四季がはっきりしているのが特徴です。夏はさわやかで晴天の日が続く一方、冬になると沢山の雪が降ります。ひと冬を通しての積雪量は6メートルにも達しますが四季折々の楽しみを味わうことができる街です。

「さっぽろ雪まつり」は、毎年2月に開催されている国際的に有名な冬のイベントで、日本国内のみならず、海外からも多くの観光客が訪れています。さらに、札幌のシンボルと言える時計台、市内を一望できる大倉山など、見どころには事欠きません。

また北海道で生産された食材を生かした食文化も札幌の魅力のひとつです。新鮮な魚介、豊富な果物、おしゃれなスイーツなどおいしい食べ物が盛りだくさんです。

札幌には沢山の美味しい飲食店があり、どのお店に行こうかと事前にお調べになられたのでは無いでしょうか。

この「テシめし in さっぽろ」は北海道大学医学部血液内科同門の有志が人気のお店や気になるお店を調査してまとめたものです。

名前の由来は・・・ご想像通りです！

この「テシめし」は気になる海鮮やお寿司、ジンギスカンやお肉をはじめ最近話題のシメパフェまでを紹介しております。

肩肘張らずにフラリと立ち寄れるお店から、予約必須の高級なお店までいろいろと楽しめるお店をご紹介します。よろしくお願いいたします。

どうぞ、このガイドブックをご参考にして学会の疲れを札幌の街で癒やしていただく一助になれば幸いです。

目次

- ・ お寿司
- ・ 海鮮居酒屋・和
- ・ ジンギスカン
- ・ 肉
- ・ 焼き肉
- ・ しゃぶしゃぶ・すき焼き
- ・ スープカレー
- ・ フレンチ
- ・ イタリアン
- ・ ラーメン
- ・ そば
- ・ その他
- ・ スイーツ（メパフェ）

お寿司



トリトン 北8条光星店

営業時間)
11時～22時

住所：札幌市中央区南8条西20丁目1-2
電話：011-374-8666
予算：～3,000円

北見に本社を持つ北一食品の回転寿司ブランドのチェーン店です。北見、遠軽、旭川、札幌、東京に13店舗を構えています。「回転寿司」と言うジャンルでは安定した美味しさ！

http://toriton-kita1.jp/shop/kita8_s/



トリトン 円山店

営業時間)
11時～22時

住所：札幌市中央区北4条西23丁目2-17
電話：011-633-5500
予算：～3,000円

予約不可

地下鉄西28丁目駅から徒歩5分位。平日でも開店時間に行かないと席に座れないくらい混んでいます。一番安い120円のネタから一番高い650円のうにまで10種類の価格設定です。

http://toriton-kita1.jp/shop/maruyama_s/



お寿司



トリトン 豊平店

営業時間)

11時～22時 (L.O.21時30分)

住所：札幌市豊平区豊平4条6-1-10

電話：011-817-7788

予算：～3,000



予約不可

地下鉄東豊線の「学園前駅」から440m。地元北海道の魚介を、その都度さばいて出すから新鮮な素材をより新鮮に味わえます。

素材そのままでも十分旨い新鮮なネタ！腕利きの寿司職人が一手間かけた独自のネタ！

どちらも甲乙付けがたい！

http://toriton-kita1.jp/shop/toyohira_s/



あら政

営業時間) 水曜休み

11時30分～23時(L.O.22時30分)

住所：札幌市中央区南六条西15-1-6

電話：011-561-8117

予算：昼) ～2,000 夜) ～8,000円



北海道の海の幸をお楽しみください！旨いウニ、割安であります！シャリは新潟岩船のコシヒカリ名人、本間茂雄さんの米と蘭越町の道産米を自家製米しブレンド。

<http://www.aramasa.com/index.php>

お寿司



空海

営業時間)

月～土：12時～14時 17時30分～23時

日・祝：17時30分～23時

住所：札幌市中央区南3条西5丁目 バカラパーキングビル
2F

電話：011-231-2300

予算：～2,000円（昼） ～8,000円（夜）



予約した方が良いでしょう

すし食うかい？という札幌弁をもじったのが名前の由来。日ハムのレアー選手御用達のお店で、特にレアー選手の大好物でもある「炙りトロ」はこの店の名物の1つ。絶妙な半レア状態で、まるでお肉を食べているかのような脂が乗ったトロ。



すし家 みや津

営業時間) 日曜休み

17時～23時

住所：札幌市中央区 南5条西4丁目7 菊良ビル

電話：011-215-1796

予算：～10,000円

要予約

カウンターでお食事、お酒を楽しんでいただけるお店です。カウンターならではの「心地よさ」「すしの旨み」が堪能できます。お寿司に合う美味しい地酒やワインをご用意しております。

<https://www.sushimiyaz.com>



お寿司



鮨処 有馬

営業時間) 日曜・祝日休み
月～土：18時～21時 21時～24時 (二部制)

住所：札幌市中央区南3条西4 南3西4ビル4F
電話：011-215-0998
予算：10,000～15,000円



2種類のおまかせのみで「花」つまみ6種・握り7貫が10,800円、「雪」つまみ7種・握り9貫で12,400円。
つまみは素材そのままではなく一手間かけており、お酒との相性も抜群。



すし処 ひょうたん

営業時間) 日曜休み
18時～24時30分

住所：札幌市中央区南7西4 五條DEUXビル1F
電話：011-512-8052
予算：10,000～15,000円



魚介の旨みに更にひと手間をかけるお店。道内の新鮮な魚介の他、全国各地の旬の魚を取り寄せ江戸前握りや故郷・会津の一品料理で楽しませてくれる。付き出しからこだわった「おまかせコース」を心ゆくまで堪能できる。
<http://hyoutan.placo.net/index.html> - about

お寿司



薄野 鮎金

営業時間) 水曜休み
18時～22時

住所：札幌市中央区南四条西4-5-4 松岡ビル 1F
電話：011-251-9521
予算：15,000～20,000円



ススキの交差点のすぐ近く。メニューはおまかせコースのみで、おつまみ10点前後と握り12貫程度で15,000円くらい。その時期に美味しい魚介類を、最高の状態で食べることができます。



姫沙羅

営業時間) 月曜休み
火～土：18時～20時 20時30分～22時30分 (二部制)
日・祝：17時～19時 19時30分～21時30分 (二部制)

住所：札幌市中央区南8条西20丁目1-2
電話：011-520-5656
予算：15,000～20,000円



完全予約

北海道の食材を取り入れた本格江戸前寿司。完全予約制の寿司屋さんです。繊細な技術で、お魚の旨みを究極まで引き出しています。そして、メニューに応じてセレクトされる日本酒でじっくりと大人の時間が楽しめます。ミシュランガイド2017北海道特別版☆2つ。

<http://www.himeshara.jp>

お寿司



すし善 本店

営業時間) 月曜休み

昼の部：11時～15時 (L.O.14時30分)

夜の部：17時～22時(L.O.21時30分)

住所：札幌市中央区北1条西27-2-10

電話：011-612-0068

予算：20,000～30,000円



すし善の最高峰。「雪」「月」「花」の3つのカウンターと、ご予約制の「はなれ」があります。北海道での江戸前鮨のパイオニアで北海道産の食材を交えながらこだわりの江戸前鮨が楽しめます。とろたく巻の元祖です。

<http://www.sushizen.co.jp/tenpo/honten.php>



すし宮川

営業時間) 火曜休み

火～土：17時～19時15分 19時30分～22時 (二部制)

住所：札幌市中央区南1条西24-1-30 円山OCT BLD 1F

電話：011-613-2221

予算：20,000～30,000円



完全予約

北海道内外の旬の食材で、魚介本来の旨味を引き出すための一手間を惜しまない。どれをいただいても美味しく丁寧に手が入っています。月初に翌月・翌々月 末分迄のご予約を。予約は営業時間外にお電話で。ミシュランガイド 2017北海道特別版☆3つ

<http://www.sushi-miyakawa.com>

海鮮居酒屋・和食



原始焼き酒場ルンゴカーニバル 本店

営業時間)

月～日、祝日、祝前日：17時～24時

住所：札幌市中央区南1条西7丁目 サントービル1F

電話：011-251-5330

予算：4,000円前後



ルンゴカーニバルと言えば・・・厚岸大澤水産直送『生がき』100円♪宮城三陸産地直送の2Lサイズの牡蠣もご用意！1個290円！一口じゃ食べきれないほどの大きさですよ。他にも南4条西5丁目 F-45ビル 14F、南4条西2 セントラルS4ビル11F、南1条西5-1-1 KAGA1.5ビルにもございます。



はまぐりダイニング 桑名

営業時間) 日曜定休

月～土：17時～24時

住所：札幌市中央区南5条西4-9 坂口ビル1・2F

電話：011-522-1809

予算：5,000円前後



ダイニング桑名の名物「焼はまぐり」は、厳選された大粒のはまぐりを炭火で一気に焼き上げます。お客様はドリンクの注文をなさるだけ。一皿に3個ずつのった「焼はまぐり」は、「ストップ」がかかるまで絶妙なタイミングでお出しいたします。

<http://dining-kuwana.jp/susukino/>

海鮮居酒屋・和食



郷土料理 こふじ

営業時間) 日曜・祝日休み
月～土：11時～14時 17時～23時30分 (二部制)

住所：札幌市中央区北2条西3丁目1-31 バックストーンビ B1
電話：011-221-1260
予算：4,000～5,000円(夜)



北のうまい魚を堪能したいなら！時計台近くのビル地下1階にお店をかまえるこふじさん。札幌では昔から知られた郷土料理のお店。ランチも営業しており、夜は鍋や魚など楽しめます。札幌駅周辺に泊まる方はおすすめかもしれません。

<http://www.kofuji.com/>



味百仙

営業時間)
月～金：17時～24時 土・祝前17時～23時

住所：札幌市北区北七条西4 宮澤興業ビル 地下1F
電話：011-716-1000
予算：5,000～6,000円



日本酒好きにはたまらないお店！日本酒の種類も豊富であり、1軒目でも2軒目でも行きたいお店。

人気グルメ漫画『美味しんぼ』で取り上げられた「じゃがいものバター煮」は要予約！

<http://ajihyaku.exblog.jp/>

海鮮居酒屋・和食



ちばのや

営業時間) 日曜・祝日休み
月～土：18時～26時

住所：札幌市中央区南5条西5 すすきの5・5ビル 2F
電話：011-561-1423
予算：4,000～6,000円



すすきのの「ひっそりと」系のグルメ
居酒屋です！

某プロ野球球団御用達の名店。出来立て作り
立て熱々の料理が味わえ、そしてどれもセン
ス高い味わいです。



かきと旬鮮料理とおそば 開

(ひらく)

営業時間)
月～土：17時～23時(L.O.22時)

住所：札幌市中央区南1条西5-17-2 プレジデント松井ビル 2F
電話：050-5869-2458
予算：6,000～8,000円



北海道の名産、佐呂間牡蠣と厚岸牡蠣を食べ
るなら！とにかく今日は牡蠣が食べたいとい
う方、『なま牡蠣』・『焼き牡蠣』・『酒蒸
し』何でも味わえます。大通駅周辺宿泊の方
はアクセスがよいですよ。

<http://kaki-hiraku.co.jp/>

海鮮居酒屋・和食



函館開陽亭 すすきの店

営業時間)

月～土：17時～25時

日・祝：17時～23時

住所：札幌市中央区 南6条西4丁目 新宿通りホワイトビル B1F

電話：011-562-2999

予算：5,000～8,000円



魚介、野菜、お肉！北海道の美味しいを満喫するなら函館開陽亭すすきのへ。

ススキノで20年、北海道の本当の美味しい天然海鮮にこだわっています。

活イカ、活かに、塩水ウニ、天然お刺身などリーズナブルにご提供。

<http://www.kaiyoutei.co.jp/>



函館開陽亭 すすきの2号店

営業時間)

月～土：17時～24時

日・祝：17時～23時30分

住所：札幌市中央区南5条西6-5-1

電話：011-512-2747

予算：4,000～8,000円



函館直送！活イカおどり造り

札幌で函館の浜と同じ鮮度の朝獲れ活イカ

を！春はヤリイカ、夏から真イカの季節で

す！その日の朝、獲れた活イカを函館より直送しております。新鮮なイカの身はコリコリで絶品です。

<http://www.kaiyoutei.co.jp/>

海鮮居酒屋・和食



一の喜

営業時間) 不定休日あり
月～日：17時～23時

住所：札幌市中央区南4条西4丁目
すずらんビル3階(都通側の入り口)

電話：011-231-5750
予算：7,000～10,000円

接待・会食に最適な完全個室空間！北の幸を堪能しながらゆっくりお話をしたいという方にオススメ！コースは寿司、ふぐ刺し山盛り、焼きタラバ蟹など様々なコースから選択できます。

<http://ichinoki.jp/>



郷土料理 かに亭

営業時間) 不定休 日曜日営業
月～日：17時～23時

住所：札幌市中央区南5条西6丁目 多田ビル2階
電話：011-512-6065
予算：8,000～10,000円

とにかく蟹を食べたいんだ！という方にオススメです。某チェーン店のように看板に動く蟹はございません。コース内容によっては食べきれないほどの蟹が出て参りますので、しっかりお腹を空かせてご来店くださいませ！

<https://kanitei.owst.jp/>



海鮮居酒屋・和食



古今山久

営業時間) 水曜日定休 日曜日営業
17時30分～23時

住所：札幌市中央区南3条西8-7大洋ビル2
電話：011-596-7233
予算：8,000～10,000円



6,800円と8,800円のおまかせコースが2種類用意されており、予約は必須のお店！カフェ風の店内で創作和食料理を頂くことができます。狸小路を西方面に進みアーケードを過ぎるとお店はすぐそこです。

<http://kokon-yamahisa.com/>



味重

営業時間) 日曜定休
月～土：18時～23時

住所：札幌市中央区南7条西3丁目 belle七番館ビル3F
電話：011-511-8889
予算：10,000～15,000円



個室、カウンター中心のお店。大人数でも状況によっては予約可能なことも。女将さんの接客、お料理の説明が素晴らしいです！札幌で本格派の日本料理を味わいたいという方は是非行ってみてください！

海鮮居酒屋・和食



酒房 きばらし

営業時間) 年中無休
月～土：18時～23時 日曜営業：要電話確認

住所：札幌市中央区南七条西6 長谷川ビル1F
電話：011-512-6287
予算：10,000～15,000円



海鮮カレーにこだわったお店！
海鮮カレーの材料は、刺身用海鮮類をそのままふんだんに使用しています。もちろんカレーのみならず、北海道の幸を一度に満喫したいという方もこちらへ！

<http://kibarashi.info/>



三徳六味 (さんとくろくみ)

営業時間) 日曜定休
月～土：18時～21時30分

住所：札幌市中央区南4条西23丁目1-36 アーバン裏参道 1F
電話：011-532-1936
予算：10,000～15,000円



札幌中心部から少し離れた円山エリアで営業する高級和食料理店。コースは1万円と1万5千円から選択できます。予約は必須！学会場からはタクシーで直接行くほうが便利です。

海鮮居酒屋・和食



味の高はし

営業時間) 日曜定休
月～土：18時～23時(L.O.22時)

住所：札幌市中央区南7条西5丁目1
電話：011-531-2386
予算：10,000～15,000円



刺身、焼き魚どれも素晴らしい！コースは料理のみで5000円から予算に応じて選択できます。10000円のコースにすれば蟹もついてきます。大人数での予約にオススメ！

ジンギスカン



だるま 本店

営業時間)

17時～27時 (L.O.26時30分) 無休

だるま 6・4店は、～29時 (L.O.28時30分)迄営業

住所：札幌市中央区南5条西4丁目 クリスタルビル1F

電話：011-552-6013

予算：～3,000円



予約不可

カウンター14席。名実ともに北海道のみならず日本一のジンギスカン。味付けなしの生羊肉を焼くタイプ。行列必至。本店のほか、5.5店、6.4店、4.4店、4.4二階亭あり。

<http://best.miru-kuru.com/daruma/>



さっぽろジンギスカン

営業時間) 無休

17時～21時30分 (肉が無くなり次第終了)

住所：札幌市中央区南8条西20丁目1-2

電話：011-512-2940

予算：～4,000円



予約不可

席数16席 (カウンターのみ)。カード不可。プレハブ小屋釣具店2階。17時オープンの為、16時45分頃から並ぶ方あり。16席に溢れた第二陣は第一陣が食べてる後ろで40～50分待つ。生ラムは何も言わなくても人数分出てくる。脂肪を丁寧に切り落としてる為、臭みがない。階段下まで並んでも食べたいお店。

ジンギスカン



夜空のジンギスカン 本店

営業時間)
17時～25時(LO.24時30分)

住所：札幌市中央区南4条西4丁目 MYプラザビル10F
電話：011-219-1529
予算：～5,000円



予約可

40席。札幌の夜景とともに、厳選された生ラムを堪能出来る！

本店・すすきの交差点前(011-200-8929)・
45店(011-218-4129)・
夜空の味漬けジンギスカン(011-219-2941)
<http://www.yozojin.com/yozojin10/>



北海道ビール園

営業時間)
17時～24時

住所：札幌市中央区南3条西3 G-DININGビル9階
電話：011-222-5550
予算：4,000～6,000円

予約可

食べ飲み放題を楽しむ大型ビアホール。ジンギスカン・蟹・和牛・海鮮と北海道をまるごと満喫できる。80名迄対応可能な掘りごたつ式個室。サッポロクラシック樽生は勿論、地元産のワインや日本酒・焼酎等々幅広く置いてあるのも嬉しいポイント。

<https://hokkaido-b.owst.jp/>



肉



肉の割烹 田村 ビッセ店

営業時間) 無休

11時～14時30分 (L.O.14時)

17時～22時 (L.O.21時30分)

住所：札幌市中央区大通西3丁目 大通ビッセ4階

電話：011-211-1129

予算：8,000～10,000円



予約可

個室無。道東美幌町の精肉店人気直営店『田村』が手掛けるお店。地下鉄直結のお洒落焼肉店。赤れんがテラス店は北海道和牛A5が主体だが、ここはもっとリーズナブル。北海道内の各産地の良質な和牛を扱う。

<http://www.fmc-tamura.co.jp/restaurant/bisse/>



あみ焼き割烹 和牛いしざき

営業時間) 日曜休み

月～土：17時～23時30分 (L.O.23時)

住所：北海道札幌市中央区南4条西5 第4藤井ビル7F

電話：011-281-2911

予算：10,000～15,000円



予約可

幻の最高級黒毛和牛『えぞ但馬牛』の一頭買い！様々な部位を焼肉スタイルのあみ焼きで堪能できるお店です。独自の加工方法により提供される牛肉は、鮮度は抜群で牛肉特有の臭みも一切無く、今まで食べていた牛肉の感覚が変わるほどです。

<https://www.wagyu-ishizaki.jp>

焼き肉



おまる商店

営業時間) 不定休有り
18時～翌27時 (L.O.26時)

住所：札幌市中央区南6条西3丁目6-16 有馬ビル2階
電話：011-532-1464
予算：～4,000円



予約可

映画のロケ地としても知られるが、こじんまりとした、まさに隠れ家店。飲み放題や宴会コース等をリーズナブルに楽しめる。すすきの駅から徒歩3分。1度足を運ぶと何度も通ってしまう魅力溢れるお店かと。

<https://www.facebook.com/おまる商店-242080929142766/>



士別バーベキュー

営業時間) 無休
月～金 11時30分～15時 17時～23時30分
土日祝 12時～23時

住所：札幌市中央区南3条西7丁目7
電話：011-209-3210
予算：～5,000円



予約可

大通駅から徒歩10分。羊のなかでも希少な道産サフーク種の炭火焼肉店。北海道士別、美深、上士幌などの純国産ラム肉。本店横、タヌキスクエア(M'sビルディング)2階に士別バーベキューハナレあり。本店よりもおとなしめで、隠れ家のような雰囲気。

<https://www.facebook.com/shibetsuBBQ>

焼き肉



トトリ 本店

営業時間) 無休

月～土：12時～28時 (ランチメニューは14時迄)

日：12時～24時

住所：札幌市中央区南5条西7丁目

電話：011-531-5893

予算：～5,000円



予約可

札幌焼き肉といえばトトリ！すすきの駅から徒歩10分位。天気の悪い日はタクシーがいいかも。予約していかないと、満席で待たされる。地元の方々に愛されている有名な焼肉店。席数も多いので大人数でも対応可能。



グルマンスズ ითო

営業時間) 水曜・第2火曜

月火木金土：18時～27時 (L.O 26時)

日曜・祝日：17時～24時(L.O 23時)

住所：北海道札幌市中央区南6条西6-6-15 川島ビル 1F

電話：011-596-9029

予算：～8,000円



予約可

上質な和牛と、鮮度抜群のホルモン。常に予約で埋まる札幌屈指の人気焼肉！札幌の中でも最も予約の取れない焼肉店といわれている。ホルモンは徹底的に鮮度にこだわり道産だけを使用。営業数時間前に当日使うホルモンが届けられ、それをすぐさま仕込んでいく。

しゃぶしゃぶ・すき焼き



しの平

営業時間) 日曜・月曜休み
火～土：18時～23時（最終入店時間21時30分）

住所：札幌市中央区南3条西5-14 三条美松ビル 3F
電話：011-231-8863
予算：8,000円～



予約可

カウンターとテーブル席が2つ。全席禁煙。
ここの目玉は一人一人にしゃぶしゃぶ用の鍋がある事。コースは複数あり。牛・豚・羊、そして北海道らしく鹿。いずれも大将のこだわりを感じる良質で美味しいものです。季節の一品料理もあり。

<http://shinohei.com>



牛のいしざき

営業時間) 日曜休み
月～土：17時～23時30分（L.O.23時）
祝日：17時～22時（L.O.21時30分）

住所：札幌市中央区南3条西3 Gダイニング札幌ビル3F
電話：011-251-8721
予算：10,000～15,000円

予約可

個室あり。厳選された極上の黒毛和牛は感動の味。肉質、サービス、雰囲気ともに良し。全室完全個室で、柱や梁が黒色な古民家風なしつらえの快適な空間。美味しいお肉を食べに行くなら、ここはずせません！

<http://gyu-ishizaki.com>



スープカレー



カレー食堂 心

営業時間)

11時30分～22時 (L.O.21時30分)

住所：札幌市北区北15西4-2-23

電話：011-758-8758

予算：1,000～2,000円



予約可

(※土・日・祝の12時前後は非常に混雑の為、予約を受けれない場合あり。)

北大から徒歩10分。北18条駅徒歩3分。個室有。札幌でスープカレーを認知させたくらい
の有名店。店主さんの拘りも感じる良店。ミ
シュランガイド北海道特別版2017に登場！

<http://cocoro-soupcurry.com/ja/>



ピカンティ 北13条本店

営業時間) 無休

11時30分～23時 (L.O.22時45分)

住所：札幌市北区北13条西3 アクロビュー北大前1F

電話：011-737-1600

予算：1,000～2,000円



予約不可

北大から徒歩10分。北12条駅から徒歩3分。
薬膳を感じられる人気のスープカレー店。サ
ラサラ系のスープは、思ったほど濃すぎず。
ブイヨンの旨みとコク、そしてスパイスとの
バランスが取れたスープ。札幌駅前店もあり。
札幌駅/大通駅徒歩5分。

<http://www.picante.jp/>

スープカレー



soup curry Suage +

営業時間)

月～土：11時30分～22時30分 (L.O.22時)

日・祝：11時30分～22時 (L.O.21時30分)

住所：札幌市中央区南4条西5丁目 都志松ビル2F

電話：011-233-2911

予算：1,000～2,000円



予約不可

野菜ゴロゴロ こってり系スープカレー。ベースの「すあげスープ」はトマトベースだが、本店ではイカ墨ベースにも変更可。味わう価値あり。近隣に Suage2 (エビ赤) ・ Suage3 (ココナッツ白) の支店も展開中。

<http://www.suage.info>



マジックスパイス 札幌本店

営業時間) 水曜・木曜休み

月・火・金：11時～15時 17時30分～22時

土・日・祝：11時～22時

住所：札幌市白石区本郷通8丁目南6-2

電話：011-864-8800

予算：1,000～2,000円



予約可

個室有。元祖札幌スープカレー。スープカレー界の老舗店の一つで、ブームの火付役的存在。とつてもさらさら。辛味アップは必要不可欠。旨味アップする。ただ……学会会場から遠い。地下鉄南郷7丁目駅から徒歩5分。

<http://www.magicspice.net>

フレンチ



オーベルジュ・ド・リル 札幌

営業時間) 月曜休み

夜 : 17時30分~20時30分

昼 : 11時30分~13時30分

住所 : 札幌市中央区南1条西28丁目3-1

電話 : 011-632-7810

予算 : 夜 10,000円~15,000円

昼 5,000円~ 6,000円

予約可

円山公園駅徒歩3分。最高峰のフランス料理を楽しめる一軒家レストラン。円山の素敵な空間で、北海道の四季折々の食材を用いて表現するフランス料理を最高のおもてなしと共にご堪能下さい。

<https://www.hiramatsurestaurant.jp/aubergedell-sapporo/>



Le Gentleman

営業時間) 火曜休み

11時30分~14時30分 17時30分~21時30分

住所 : 札幌市中央区南4西8 サンプラーザ札幌 1F

電話 : 011-531-2251

予算 : 昼 6,000円~8,000円 夜 10,000円~15,000円

予約可

40席。落ち着いた雰囲気の中、季節に応じた北海道ならではのフランス料理。すすきのの喧噪を離れ、並木通りの中を穏やかに流れる四季の風景を楽しみながら、シックな空間で贅沢なひとときをお楽しみください。

<http://www.le-gentilhomme.com>



フレンチ



SIO

営業時間) 不定休

11時30分～15時 (L.O.13時30分)

18時～23時 ※22時～要予約

住所：札幌市中央区南2条西23丁目1-1 テイストビル1F

電話：011-676-9220

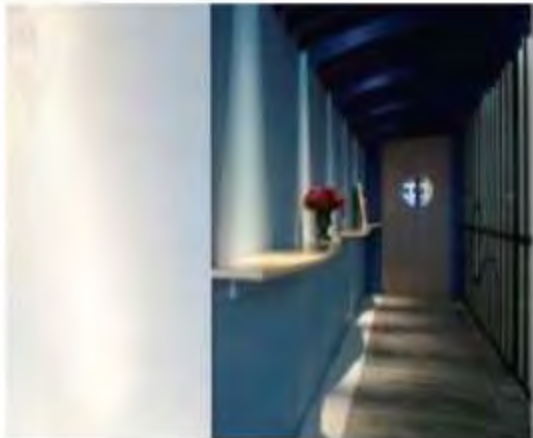
予算：夜 6,000円～8,000円

昼 2,000円～3,000円

予約可

円山公園駅徒歩5分。「SIO」のおもてなしは、入店からまるで海の中にいるような内装で驚かされる。北海道の海と大地の恵みをふんだんに用いて、フレンチベースの独創的かつ繊細なお料理が高く評価されている。

<http://www.restaurant-sio.com>



ワインバー BLANC (ブラン)

営業時間) 月曜休み

火～土：18時～26時

日・祝：18時～25時

住所：札幌市中央区南6条西4丁目 ホワイトビル 1F

電話：011-513-4060

予算：～8,000円

予約可

幅広い人にワインの楽しさを伝えたい。そんなコンセプトで誕生したワインレストランが、フランス語で「白」を意味する【BLANC】です。若い人にもワインの楽しさを味わって欲しいと、リーズナブルでおいしいワインも充実。

<http://blanc.gallus.jp/>



イタリアン



Vineria OZAWA (ヴィネリア オザワ)

営業時間) 日曜休み
月～土：17時～24時

住所：札幌市中央区南5条西5丁目 メイプル通りビル 8階
電話：011-215-1333
予算：～6,000円



事前にお電話で確認した方が良いでしょう。
2017年12月1日から移転してのオープン！
ワインに合わせた「シェフおまかせコース」
が4,800円とおすすすめです。食事を済ませて
からワインバーとして訪れるのも良いお店で
す。是非、一度足をお運びください。ただ、
未成年の方はご遠慮いただけますようお願い
申し上げます。



Winebar ru : (ワインバー ルー)

営業時間) 日曜休み
18時～24時

住所：札幌市中央区南3条西5 三条美松ビル B1F
電話：011-219-8801
予算：～8,000円



予約可
カウンタ5～6、テーブル1つの10席ほどこじん
まりとした別邸みたいな落ち着いた雰囲気
道産のワインと牡蠣の料理を楽しめるお店で
す。

ラーメン



えびそば一幻 総本店

営業時間) 水曜休み
月～日：11時～27時

住所：札幌市中央区南7条西9丁目1024-10
電話：011-513-0098
予算：～1,000円

札幌らしい味噌ラーメンではない異色の味噌「えびそば一幻」。えびと味噌が凄まじくマッチした看板メニューの「えびみそ」は、まろやかな味噌に、抜群にエビの香りと風味がマッチした絶品のラーメンです。
新千歳市美空店もあります。是非お立ち寄りを！

<http://www.ebisoba.com/>



国内線ターミナルビル3F



えびそば一幻 千歳空港店

営業時間) 日曜・祝日休み
月～土：18時～27時

住所：千歳空港ターミナルビル 3階
電話：0123-45-6755
予算：～1,000円

札幌で「えびそば」を味わえなかった方に朗報です。お帰りの際に千歳空港でもいただけます。そこでも味わえなかった貴方は新宿か八重洲にお越しください！
お待ちしております！

<http://www.ebisoba.com/新千歳空港店/>



ラーメン



麺や けせらせら

営業時間) 木曜・第三水曜休み
月～日：11時30分～15時

住所：北海道札幌市北区太平7-5-2-5
電話：011-771-5246
予算：～1,000円



まったりとして濃厚な口当たりと、味覚に染みる鶏の旨味、そして野菜などから出ていると思われるほのかな甘みの塩ラーメン！
コク深い鶏白湯と、独特な爽やか味付けの洋風塩ダレで、超個性的な塩つけ麺！
札幌駅からタクシー25分でも行く価値あり。
土日は並びます。



麺屋 彩未 (さいみ)

営業時間) 月曜休み 他2回不定休あり
火～日：11時～15時15分 17時～19時30分

住所：札幌市豊平区美園10条5-3-12
電話：011-820-6511
予算：～1,000円



札幌駅からタクシー20分。行列覚悟の人気店。
味噌ラーメンといえば「彩未」。「すみれ」から暖簾分けされた名店であり、数多くのラーメン雑誌に記載されている有名店です。
味噌が有名ですが、醤油、塩も絶品です。

ラーメン



らーめん信玄 南6条店

営業時間)

月～日：11時30分～25時

住所：札幌市中央区南6条西8丁目8-2

電話：011-530-5002

予算：～1,000円



野菜と豚骨を50時間以上煮込んで作る“チンタンスープ” 野菜の甘みでまろやかな味わいが楽しめる味噌ラーメンが一押し。コクや深みがあるがしつこくなくてとても食べやすい。すべての味で「あっさり」「こってり」が選べます。チャーハンも頼むべし。



すみれ 札幌すすきの店

営業時間)

月～土：17時～27時

日・祝：17時～24時

住所：札幌市中央区南3条西3丁目9-2 ピクシスビル 2F

電話：011-200-4567

予算：～1,000円



すみれ 味噌ラーメン

札幌味噌ラーメンの老舗。札幌で「すみれ」を知らない人は居ないと言っているくらいの超有名店です。温度の下がりづらい濃厚なスープに太めの麺が絡みます。ハーフサイズもあるので女性にもお薦め

<http://www.sumireya.com/>

ラーメン



らーめん 空 (そら)

営業時間)

火～木：11時～翌4時

金・土：11時～翌5時 日・祝：11時～翌1時30分

住所：札幌市中央区南3条西5-20-2

電話：011-281-0085

予算：～1,000円



しっかりと濃厚な味噌の味もしつつ、まろやかな味わいのラーメン。白味噌のマイルドな中に、生姜のスパイシーさあり。札幌駅エスタ10F ラーメン共和国、新千歳空港内にも支店が有り。学会帰りには是非至極の一杯を

<http://ramen-sora.com/>



凡の風

営業時間) 水曜休み

平日：11時～16時 18時～21時

土日祝：11時～16時 17時～20時

住所：札幌市中央区南8条西15丁目1-1 ブランノワールAMJ815 1F

電話：011-512-2002

予算：～1,000円



純鶏出汁の旨みと香味油がアクセント。濃い目ながら、上品さも兼ね備えたしっかりとした味わいの醤油。

透き通るような鶏と魚出汁のスープ、あっさりとした中にも深く重なる味わい、豊かな香りとコクがある塩。どちらも絶品です。

<http://bon-no-kaze.com/>

その他



北大 中央食堂

営業時間)

月～金：10時～20時 土：11時～19時

日・祝：11時～15時

住所：北海道札幌市北区北十一条西8 大学構内

電話：011-726-4780

予算：500～700円



北大学食名物として学生にも観光客にも大人気「牛とろ丼」なんと565円！（半熟卵別売 個人的にお薦め）大きなスプーンで全体をしっかりと混ぜて、ご飯の温度で絶妙にとろけた牛肉をご堪能あれ。冬にはピリカラーメン400円もお薦め。その他のメニューも学食らしく「安い・うまい・ボリューム大」で「なまら」素敵なお北大学食



レストラン エルム

営業時間) 土日祝休み

月～金：11時30分～17時

住所：北海道札幌市北区北十一条西8 大学構内

電話：011-726-7601

予算：1,000～2,000円



看板メニューは「クラークカレー」（1,140円）クラーク博士が札幌農学校にいる時に、寮生の栄養状態がよくないのは米飯に偏ったバランスの悪い食事が原因と考え、米を禁止にした。その際、カレーライスだけは食べてもいいという寮則を作った。その話をもとに、「今、北大にクラーク博士がいたなら？」という視点で生み出されたメニューです。

スイーツ



BARNES (バーンズ)

営業時間) 火曜日休み
10時~18時

住所 : 札幌市中央区宮の森4条10丁目4-16
電話 : 011-621-2580
予算 : ~1,000円



予約不可
生クリームのようになめらかで、濃厚でコク
があってまろやか。
食べた後に、優しいミルクの風味が残るのに
甘さは残らずさっぱり。
そんなソフトクリームを目指しています。
<http://www.barnes-web.com/about.html>



イニシャル

営業時間)
日~木 : 17時~24時 金・土・祝前 : 17時~26時

住所 : 札幌市中央区南3条西5-36-1 F.DRESS五番街ビル 2F
電話 : 011-211-0490
予算 : 1,000~2,000円



デザートとお酒のマリアージュを愉しむお店。
自家製ジェラートで創り上げる独創的パフェ
やフレンチトースト、かき氷などのデザート
の他、オリジナルカクテルをはじめとした各
種アルコールがあります。デートに女子会に
あらゆるシーンで御利用くださいませ。
<https://www.facebook.com/INITIAL.sapporo/>

スイーツ



Cafe&Dining Carin

(カフェアンドダイニング カリン)

営業時間) 日曜・祝日休み

月～土：11時～16時 18時～24時

住所：札幌市中央区南2条西3丁目 片岡ビル2階

電話：011-271-1731

予算：～2,000円



予約可

アンティーク調の店内で楽しめる濃厚チーズフォンデュが人気。ベリーチーズパフェはレアチーズのようなレモン香る爽やかなチーズソースと数種のベリーソースをかけ、中にはチーズケーキも入った贅沢なパフェ。

<http://www.hotpepper.jp/strJ000938205/>



パフェ、珈琲、酒「佐藤」

営業時間) 月曜休み

火～木：18時～24時 金：18時～26時

土：13時～16時、18時～26時 日：13時～16時、18時～24時

住所：札幌市中央区南2条西1-6-1 第3広和ビル 1F

電話：011-233-3007

予算：～2,000円



予約不可

アイスクリームやソルベ、ムースや焼き菓子は自家製。「季節のフルーツパフェ」「ショコラとマンゴーパフェ」など極上のスイーツに磨き上げたパフェ。その他スパークリングワイン、葡萄酒、ウイスキー、麦酒など、各種厳選したお酒もあり。

<http://pf-sato.com>

スイーツ



パティスリーシヤ

営業時間) 水曜・第3木曜休み
10時～20時

住所：札幌市中央区北5条西21-1-15
電話：011-611-7003
予算：～2,000円



予約可

知る人ぞ知るスイーツの名店。ケーキや焼き菓子マカロンなどさまざまな洋菓子が豊富に揃っていてチョコタルトがおいしいです！また種類豊富なケーキも魅力ですが、イトインではパフェも食べることが出来ます。



幸せのレシピ～スイート～

営業時間)
月～金：19時～27時
土日祝：11時～27時

住所：札幌市中央区南3条西4丁目 ビッグシルバービル B1F
電話：011-596-9852
予算：～2,000円

予約不可

「大通店」は予約可（南2条西4丁目第二コンタクトオブビル1F：011-211-4557）個性派メニューが豊富なパフェ専門店。午前3時までオープン。メロン、苺、巨峰、ドラゴンフルーツなど季節の果物をふんだんに使った、贅沢なパフェ。

<http://sweet.innovegg.jp>



スイーツ



ななかま堂

営業時間)

日～木：18時～24時

金土・祝前日：18時～26時

札幌市中央区南4条西5丁目 第四藤井ビル 2F

電話：011-596-8607

予算：～2,000円



予約可 (制限有)

2017年5月オープン。和の食材を活かし、こだわり抜いた多彩なパフェが自慢。

新鮮な苺、あずきシャンティー、豆腐の白玉にオリジナルソフトクリームが入ったこだわりのパフェ。

<http://risotteria-gaku.net>



Parfaiteria PaL

(パフェテリア パル)

営業時間)

18時～26時

住所：札幌市中央区南4条西2丁目10-1 南4西2ビル6F

電話：011-200-0559

予算：～2,000円



予約可

食材に徹底的にこだわった、パフェとお酒が楽しめるバースタイルのお店。パフェはシメとして食べられるよう、さっぱりとした味わいに仕上げています。パフェで一日を終えて、良い夢が見られますように。

<http://risotteria-gaku.net/parfait>

スイーツ



ペンギン堂

営業時間) 日曜休み (アイスクリームペンギン堂は日曜・水曜、その他不定休)
【アイスクリームペンギン堂】12時30分～17時
【バーラーペンギン堂】19時～25時 (L.O.24時30分)

住所：札幌市中央区南4条西1丁目6-1-左
電話：011-261-2320
予算：～2,000円



パフェを食べたい! となったら札幌民の言葉から出てくるであろうペンギン堂。店内はお洒落でBARっぽい雰囲気。パフェは季節のソルベを使ったものと、ジェラートを使ったものが10種類以上あり。お酒やドリンク類も種類豊富です。

<http://barlor.penguin07.main.jp/>



ショコラティエ マサール 本店

営業時間) 火曜休み
10時～19時 サロン) 10時～18時30分 (L.O.18時)
(※イベント時期、休止期間あり)

住所：札幌市中央区南11条西18丁目1-30
電話：011-551-7001
予算：～2,000円



札幌で約30年にわたってハイクオリティーなお菓子を作り続けるショコラ専門店

『ショコラティエ マサール』。

本店のサロンでは、風味豊かなショコラドリンクや季節限定のパフェをお楽しみいただけます。

<https://masale.jp>

スイーツ



スイーツバー・Melty

営業時間) 火曜休み
18時～翌6時

住所：札幌市中央区南4条西5丁目8番地 F-45ビル9F
電話：011-522-5755
予算：～2,000円

夜中でも行列ができる朝まで営業のスイーツ専門店。選べるパフェは数百万通り。自家製ジェラートや生クリームなど、好きなものを組み合わせてつくるキュートなオーダーメイドパフェ。女性にはベリー系が人気。

<https://www.facebook.com/sweetsbarmelty>



NOYMOND ORGANIC CAFÉ (ノイモンド オーガニック カフェ)

営業時間)
10時～25時

住所：札幌市中央区南3条西2丁目7-1 2F
電話：011-211-0039
予算：～3,000円

予約不可

オーガニック素材こだわった北海道食材を食べることができる特別なカフェ。濃厚なジェラートがアクセントの他店にはない黒千石大豆のジェラートは試してみる価値あり。

「ルトロワ店」は予約可。(札幌市中央区大通西1-13 ル・トロワ8F 011-211-6670)

<http://find-100.com/noymond>



スイーツ



Mero's Bar

営業時間) 月曜休み

火水木日：18時～25時30分

金土祝前：18時～26時30分

住所：札幌市中央区南3条西1丁目9-22 フロンティア札幌ビル 1F

電話：011-200-1855

予算：～3,000円



予約可

道産の乳製品を使ったスイーツやフレッシュなフルーツを使ったお料理が豊富なお店。

国産イチゴをふんだんに使った、甘酸っぱさとチーズの風味香る上品な味わい。

<http://meros.bar>



果実倶楽部818

営業時間) 火曜休み

月～金：17時～24時 土：12時～15時 17時～24時

日・祝：12時～15時 17時～22時

住所：札幌市中央区南3条西3丁目 もりにビル 5F

電話：011-281-8185 050-5594-2039

予算：昼～2,000～ 夜～4,000



フルーツビュッフェランチでは、季節のフルーツと新鮮野菜のサラダが90分間食べ放題！「渡り蟹のトマトクリームパスタ」もオススメ。コンクリートの無機質さと木目のテーブルの温かみのコントラストが醸し出す隠れ家のような雰囲気のお店。

スイーツ



MIRAI.ST Café & Kitchen (ミライスト カフェ&キッチン)

営業時間) 不定休

月～木：11時～23時

金・土：11時～24時 日：11時～21時

住所：札幌市中央区南3条西5丁目1-1 ノルベサ1F

電話：011-251-0390

予算：～4,000円



濃厚ソフトたっぷりの北海道らしいパフェから「知床鶏のグリル」や「魚介のラグー」などお酒にピッタリのお食事まで幅広く楽しめます。おすすめは「トリプルベリーパフェ」。是非、ご賞味あれ！

<http://miraist.com>

北海道大学

東京ドーム約38個分もの広さを誇る緑豊かな札幌キャンパスは、札幌観光の人気スポットのひとつです。博物館や明治時代から現存する建造物などお薦めスポット、コースを紹介します！

インフォメーションセンター「エルムの森」

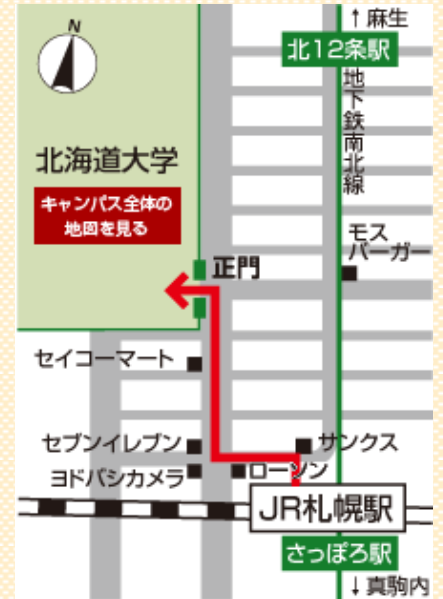
〒060-0808 札幌市北区北8条西5丁目

TEL : 011-706-4680

開館時間 8:30~17:00 (年中無休 ※年末年始を除く)

学内のイベント情報をはじめ、構内散策のご案内

<https://www.hokudai.ac.jp/pr/shops/elm.html>



エルムの森ショップ

インフォメーションセンター「エルムの森」の中にあるショップです。文具や記念品などの北大グッズに加え、大学認定のハム、日本酒、梅酒、北海道大学出版会発行の書籍などを多数取り揃えています。お土産や贈り物としてぜひご利用ください

<https://www.hokudai.ac.jp/pr/shops/elm-shop.html>



クラーク像

「Boys, Be Ambitious (少年よ、大志を抱け)」見てもがっかりしないで！



北海道大学

北大総合博物館

開館時間 10:00～17:00（休館日 月曜日）

入館料 無料

北海道大学総合博物館は北海道大学の構内にある博物館です。札幌農学校の開校以来140年に渡る研究成果として生み出された学術標本を良好な状態で集約・管理し、学内外に情報を発信することを目的としています。400万点にものぼる標本／資料が蓄積されており、その中には新種の発見・認定の基礎となる貴重なタイプ標本が1万点以上含まれています。

<https://www.museum.hokudai.ac.jp/>



北大総合博物館 ミュージアムショップ

総合博物館1階にあるミュージアムショップでは、北大グッズや大学院生が企画した総合博物館オリジナルのミュージアムグッズなどを取り揃えております。多くの皆様のご利用をお待ちしております。

<https://www.hokudai.ac.jp/pr/shops/museum-shop.html>



北海道大学

イチヨウ並木

北大構内の北13条通り両側、東西約380メートルにわたる70本のイチヨウ並木。例年10月下旬から11月上旬にかけて黄葉します。紅葉の季節が見頃ですが、冬の景色もまた良いものです。完全防寒で散策を！



春～夏
新緑が美しく清々しいです



秋
毎年10月下旬に金葉祭（こんようさい）が催されます。



冬
学会ではこちらの景色がお出迎え。

