



DELIVERY MENU

1点から配達料無料で承ります



Söurce Source72

牛ほほ肉の黒糖赤ワイン煮込み
980yen(+Tax)

牛ほほ肉を、黒糖と赤ワインと牛骨でとっただしで柔らかくなるまでじっくり煮込みました。ローズマリーの香りを加え、食べやすく仕上げています。ガーリックライスとの相性は抜群。



Söurce Source11

スパイスの効いたボロネーゼにベシャメルソース、モッツアレラチーズ、ナスを重ね、香草パン粉で焼き上げました。自家製ドレッシングのインサラータと一緒にどうぞ。

ラザニアとインサラータ
880 yen (+Tax)



SOURCE 06

プリプリのエビとアボカドに十五穀米のサラダライス。具材たくさんのインサラトーナに仕上げました。

エビとアボカドのライスサラダ
780 yen (+Tax)

Söurce Source72

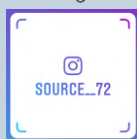
ご予約・お問い合わせ

011-788-5830

受付時間 10:00 - 22:00

前日までにご予約ください
ご予約は全てSource72で承ります

Instagram



右のネームタグを
Instagramでスキャン
するとsource_72を
フォローできます。

配達時間 11:00 - 15:00

配達エリア (札幌駅周辺)

札幌市札幌市中央区、北区
北2条～北8条、西1丁目～西6丁目

※エリア外でも隣接地域で配達をご希望の方は直接お問い合わせください