

# NOR

NORTH OCEAN ROAD  
— BISTRO for MEAT LOVERS —  
since 2017

店名の「NOR(ノア)」とは、  
North Ocean Road(北・海・道)の頭文字となっており、  
北海道出身のオーナーがこだわった  
道産の旬な食材を堪能できるビストロです。

「NOR」は、街の小さな大衆レストランに、  
という思いから、バルではなくビストロとしました。

食材は、道産の牛肉・豚肉・野菜・海鮮、  
味と質を旬の道産にこだわった  
炭火焼とイタリアンに仕立てた  
肉ビストロとなっております。

## 『幻の黒毛和牛』

ノア  
NOR で使っている黒毛和牛は、肉格付最上級の  
A5ランク『おびら和牛』。

年間の出荷頭数は約 30 頭と少なく、実は地元でも口にす  
ることができない貴重な肉です。北海道おびら町の広大な  
土地で、ストレスなくすくすくと育てられ、日本海のミネラル




豊富な牧草と、良品質米産地である地元の飼料米を与え  
ることにより、オレイン酸割合が高く、牛肉脂肪の口どけの  
良い上品な舌触りが特徴です。過去には、北海道枝肉共  
励会において最優秀賞を受賞するなど、その美味しさは  
折り紙付きです。ぜひ一度ご賞味ください。






## 幻の『おびら和牛』




**炙り和牛握り『霜降』 (2貫～)** ¥600/貫  
 オススメ Broiled Wagyu Sushi (2 Pieces～)

**炙り和牛握り『赤身』 (2貫～)** ¥500/貫  
 Broiled Wagyu Sushi (2 Pieces～)


**特選上カルビ (三角バラ)** ¥2,500  
 High grade beef Chuck rib


**リブローズ ステーキ** 150 g ¥3,500  
 オススメ Rib roast steak

**ヒレ** 60 g ¥2,000  
 Fillet 100 g ¥3,300

**シャトーブリアン** 60 g ¥2,600  
 Chateaubriand steak 100 g ¥4,300

牛肉の最上級 ヒレ肉の中心部位  
究極の希少部位


**モモ肉のローストビーフ**  
 オススメ Thigh meat of Roast beef ¥1,580

和牛のローストビーフは『味・柔らかさ』  
共に別格、食べる価値あります。



炭火で一枚、一枚、  
丁寧に焼き上げ提供しております。



## 牛肉 \_BEEF

タン ¥1,050  
Beef Tongue

厚切り上タン ¥1,580  
Special beef Tongue

国産牛レバー焼き ¥ 780  
Liver  
国産牛の肝臓の部位

ザブトン ¥ 880  
Beef Chuck  
数キロしか取れない肩ロースの部位

ハラミ ¥ 980  
Outside Skirt  
新鮮な牛の横隔膜の部位



ハラミ


## 鶏肉 \_CHICKEN

鶏モモ ¥ 480  
Chicken thigh  
鮮度の高い鶏の腿の部位です。

鶏セセリ ¥ 680  
Chicken neck  
身の締まっている首周りの部位です。

## 豚肉 \_PORK

ふるびら  
古平 塩ホルモン ¥ 680  
Salt Intestine  
岩見沢市古平 『産地直送』

 古平 上ト口塩ホルモン ¥ 980  
オススメ Special Intestine  
脂の載った上質な部位

古平 豚トロ ¥ 680  
Fatty pork

ながぬま  
長沼 ウィンナー盛合せ ¥1,180  
Assorted Wiener sausage  
夕張市長沼町 『産地直送』  
粗挽・バジル・チーズ入りの3種類を盛合せ

長沼 チョリソー ¥ 680  
Chorizo  
唐辛子の効いたスパイシーなソーセージ

## ラム肉 \_LAMB

骨付きラムチョップ ¥1,100  
(2本〜) 550/本  
Lamb Chops  
臭みが少ないので何本も頼んでしまう

ラムロース ¥ 980  
Lamb Loin  
仔羊の肩肉に、自家製ジンギスカンの  
タレをかけました。

## 逸品 \_ALACARTE

## 枝豆オリーブ

オイル炒め ￥ 580

Edamame Olive oil saute

粉チーズを雪のようにふりかけております。



## ネバリスターの

オススメ マッシュポテト ￥ 780

Mashed potatoes

山芋と長芋を掛け合わせた産地直送の「十勝産ネバリスター」を使用しています。

※バゲットにつけても美味しく召し上がれます。

カプレーゼ ￥ 980

Caprese

フルーツマトとモッツアレラチーズ

『牛』のレバパテ ￥ 680

Liver pate

国産『牛』を使用していますので臭みの少ないオリジナルレバパテです。

ガーリックポテト ￥ 680

Garlic Potato

北海道じゃがいも使用しております。  
※北あかり、十勝こがね芋等

おびら



## 小平 漁師直送

オススメ 水タコのカルパッチョ

Octopus Carpaccio ￥ 980

留萌市小平町 阿部さんから直送

※バゲット 4枚 ￥ 300

Baguette

## サラダ \_SALAD

## 北海道名物

ラーメンサラダ ￥ 780

Ramen Salad

北海道の代表的なサラダ、ゴマだれ風味です。



## 当店いちおし

オススメ ノアサラダ ￥ 880

NOR Salad

北海道産『ジャガイモと玉ねぎ』使用  
味噌ベースのオリジナルドレッシング※北あかり、十勝こがね芋、北もみじ玉ねぎ、  
札幌黄玉ねぎ等季節により変わります。

シーザーサラダ ￥ 980

Caesar Salad

自家製シーザードレッシングを使用しています。

## 海鮮 \_SEAFOOD

おびら  
小平 水タコの

あぶり焼き ￥ 580

Octopus charcoal grilled

留萌市小平町 阿部さんから直送

はっさむ  
発寒 明太子

あぶり焼き ￥ 980

Mentaiko charcoal grilled

発寒直送の明太子を使用しています

小平町  
OBIRA

NOR

# パスタ PASTA

## 水タコのパスタ

(オイルベース) ¥1,480  
Octopus Pasta  
生パスタ・リングイネ使用

## 和牛ボロネーゼ ¥1,480

Bolognese  
和牛をふんだんに使用し、  
じっくりトマトで煮込んだボロネーゼです。  
生パスタ・タリアテッレ 6mm使用

北海道米の最高峰。

## ゆめぴりか

ゆめぴりか  
札幌96118(北海道287号)  
上野427号(ほしたろう)



# ご飯 RICE

小ライス ¥ 250  
Rice (Small)

ライス ¥ 300  
Rice

山わさびお茶漬け ¥ 480  
Mountain wasabi Ochazuke

※リピーター続出



明太とろろご飯 ¥ 580

オススメ Mentaiko Tororo rice

山芋と長芋を掛け合わせた産地直送の  
「十勝産ネバリスター」を使用しています。



# デザート DESSERT



## ダブルアイスクリーム ¥ 680

Ice Cream  
北海道産牛乳 100%使用しております。  
夕張市長沼町直送



※下記より  
2種類お選び下さい。

## フレッシュミルク

Fresh Milk  
牛乳の味そのものが楽しめます。

## 抹茶

Matcha  
八女星の村抹茶を 100%使用した  
味わい深いアイスです。

## ゴマ

Sesami  
黒ごまと白ごまをオリジナルブレンドし隠し味に  
醤油を入れることでコクを出しています。

## ピスタチオ

Pistachio  
イタリア産のピスタチオペーストを贅沢に使用

## 洋なしシャーベット ¥ 450

Pear sherbet  
ましけ  
増毛産洋なしを贅沢に使用しています。

## チーズケーキ ¥ 680

Cheese Cake  
特製ブリーチーズとフロマージュブラン、  
北海道産クリームチーズを使用  
濃厚で華やかな  
味わいです。





NORではコースや宴会、貸切プランも承っております。詳細はスタッフまでご相談下さい。

HOMEPAGE



SNS  
@bistronor

#bistronor #肉ビストロ NOR  
応援宜しくお願い致します!!