

DRINK MENU

生ビール Draft Beer		
サッポロ生ビールクラシック樽生	990 円	

瓶・缶ビール		
サントリープレミアムビール	[500ml]	990 円
鶴居クラフトビール DOTO	[350ml]	1,100 円
鶴居クラフトビール MOON	[350ml]	1,100 円

ノンアルコール Non-Alcoholic Drinks		
サントリーオールフリー	[334ml]	660 円
ピエールロゼハーフ	[200ml]	1,980 円

ウイスキー (ロック・水割り・ソーダ割)		
Whiskey rock,water,soda		

厚岸シングルモルトツ立春	2,200 円
山崎 12 年	2,200 円
マッカラン 12 年	2,200 円

日本酒 Sake		
福司吟香造り	[1 合]	880 円
根室北の勝吟醸	[1 合]	880 円

シャンパン&スパマンテ&スパークリング Champagne,Spumante,and Sparkling Wine		
モエ エ シャンドン ブリュットアンペリアル	[750ml]	15,400 円

モエ エ シャンドン ブリュットアンペリアル ハーフ	[375ml]	8,800 円
----------------------------	---------	---------

アルティーニ・アスティスパマンテ	[750ml]	3,850 円
------------------	---------	---------

ミラディクレマン・ド・ボルドー・ロゼ・セック	[750ml]	7,150 円
------------------------	---------	---------

ポール・クレマンロゼ・セック	[750ml]	3,300 円
ポール・メッサーブリュット	[750ml]	2,200 円

ハイボール Highball		
デュワーズ ホワイトラベル	880 円	

焼酎 Shochu (ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り)		
黒霧島 芋	990 円	
黒閼魔 麦	990 円	

ソフトドリンク SoftDrinks		
コカコーラ	550 円	
ジンジャエール	550 円	
オレンジジュース	550 円	
ウーロン茶	550 円	
ベリエ	660 円	

北海道産ワイン Hokkaido wine		
ふらのパレル白 [720ml] (富良野産・やや辛口)		
フランス産のオーク樽で 1 年間熟成させ、爽やかな果実の香りと芳醇な樽の香りがバランス良く調和された、口当たりやわらかな辛口の白ワイン。		

	6,050 円
--	---------

十勝ワイン セイオロサム白 [720ml] (十勝産・辛口)	
バッカス種やモリオマスカット種、ケルナー種といった北国ならではのブドウ品種をブレンドしており、マスカットを思わすクリーンなアロマにすっきりとした口当たりが魅力です。	
過去には伊勢志摩サミットにて提供されたワインとしても有名。軽快	

かつ適度なボリューム感を備えたスタイルを是非ご堪能下さい。	4,400 円
-------------------------------	---------

十勝ワイン セイオロサム赤 [720ml] (十勝産・ミディアム)	
「清美種」や「ツバイゲルトレーベ種」をブレンド。数種類のブドウの調和によるブーケ（熟成香）のすばらしいワインです。	
十勝ワインのブレンド技術が凝縮されたバランスのよい赤ワイン。	4,400 円

クロンヌルージュ赤 [720ml] (鶴居村産・フルボディ)	
タンニンは控えめでしっかりとした酸味とスパイシーな味わいが特徴。製造本数が少なく、滅多に市場に出回らない貴重なワイン。	7,700 円

琴 赤 [720ml] (弟子屈町産)	
弟子屈町産「山幸」を野生酵母にてゆっくりと発酵させました。山幸特有の香りがまろやかで、複雑な味わいと調和した奥深い赤ワイン。	8,500 円

和 赤 [720ml] (弟子屈町産)	
酸化防止剤を極微量に抑えて丁寧に作られたワイン。	
木苺やスミレの香りにフレッシュな酸が調和した躍動感溢れる味わい。	8,500 円

グラスワイン glass of wine		
ガストン キュヴェ プレステージ赤 (フランス産)		
フルーティで渋みが少なくソフトな口当たりのワイン。	990 円	

ガストン キュヴェ プレステージ白 (フランス産)	
新鮮な果実の香りがほのかに広がる爽やかなワイン。	990 円

海外産赤 Imported red wine		
チェッキ キャンディーハーフ [375ml] (イタリア産)		
フレッシュなチェリーや赤い果実のアロマに、いきいきとした果実味と柔らかなタンニンのバランスが心地よい味わいです。	4,400 円	

ブルゴーニュ・ピノノワール [750ml] (フランス産・辛口)	
チェリーやプラムなどの果実を想わせる芳醇な香り。深みのある果実味と滑らかなタンニン、ミネラルの香りが見事に調和。絹のようなエレガントな口当たりの辛口赤ワイン。	6,600 円

海外産白 Imported white wine		
ミュスカデ・ド・セーヴルエメール [750ml] (フランス産・辛口)		
熟した果実とシトラスやレモンの芳香、力強いブーケと濃厚な味わいが印象的。軽い酸味と強い酸味と自然な炭酸が味わいを支えるワイン。	4,200 円	

ブルゴーニュ・シャルドネ [750ml] (フランス産辛口)	
ステンレスタンクと樽での発酵・熟成をおこなったバランスの良いブルゴーニュワインです。桃、洋ナシやグレープフルーツに白い花の香りがあり、さらにヴァニラの香りが加わり心地よい酸味とまろやかさの調和のとれた口当たりで、美しい余韻が楽しめます。	6,600 円

フェリオット・ミュスカデ [750ml] (フランス産・辛口)	
緑がかった黄色、程よく熟した柑橘系のニュアンスと爽やかな風味を持ち、フレッシュな酸にまろやかな口当たりの飲みやすく、シーフードによく合う辛口ワインです。	3,850 円

フェリオット・ミュスカデ ハーフ [375ml] (フランス産・辛口)	2,750 円
-------------------------------------	---------

Amusse

本日のお楽しみ

春野菜のフリット、ほうれん草とベーコンのキッシュ

Hors-d'oeuvre

本日の前菜盛り合わせ

アスパラと釧路近海鮮魚のマリネ、

標茶町ポロニ鶏卵のラビゴットソース、

Soupe

浅利と中札内鶏、春キャベツのミネストローネ

Pain

江別産小麦で作る自家製フォカッチャ

Poisson

釧路近海魚のポワレ バジル香るケッカソース

Avant dessert

春苺と標茶町モッツアレラチーズのカプレーゼ

Viando

標茶町星空の黒牛フィレ肉のグリエハーブソルトとレフォール添え

Dessert

標茶町産ミルクのパンナコッタ苺ソース 抹茶のジェラート添え

Café ou Thé ou Espresso

珈琲又は紅茶又はエスプレッソ

春野菜のフリット

本日のお造り盛り合わせ

北見産飴色玉葱のコンソメスープ

道産牛の握りずし

活鮑の鉄板焼き 焦がし肝バター醤油ソース

標茶町星空の黒牛と季節野菜の鉄板焼き

厚岸森高牧場のゴータチーズと十勝インカのめざめの

ラクレットスタイル

べのガーリックライスいくら添え

厚岸産浅利のお味噌汁 香の物

本日のデザート

コーヒー又は紅茶又はエスプレッソ