

## 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

サントリーブレミアモルツビール	[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&スプマンテ&スパークリング

Champagne,Spumante,and Sparkling Wine		
モエ エ シャンドン ブリュットアンベリアル	[750ml]	15,730円
モエ エ シャンドン ブリュットアンベリアル ハーフ	[375ml]	9,130円

アルティーニ・アステイススプマンテ

	[750ml]	
アルティーニ・アステイススプマンテ		4,180円

ミラディクレマン・ド・ボルドー・ロゼ・セック

[750ml] 7,480円

ポール・クレマンロゼ・セック

[750ml] 3,630円

ポール・メッサーブリュット

[750ml] 2,530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

黒闇魔 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

ペリエ 660円

北海道産ワイン Hokkaido wine

ふらのバレル白 [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。

6,600円

十勝ワイン セイオロサム白 [720ml] (十勝産・辛口)

パ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。

4,730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。

4,730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。

8,030円

琴 赤 [720ml] (弟子屈町産)

弟子屈町産「清舞」を野生酵母にてゆっくりと発酵させました。清舞特有の香りがまろやかで、複雰な味わいと調和した奥深い赤ワイン。

8,830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。

木苺やスマ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。

8,830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

チエッキ キャンティーハーフ [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。

4,570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。

絹の様なエレガントな口当たりの辛口赤ワイン。

6,930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。

4,370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。

6,930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、シードによく合う辛口ワインです。

4,180円

フェリオット・ミュスカデ ハーフ [375ml] (フランス産・辛口)

2,920円

Dinner メニュー 2025 冬

Amusse

車エビのフリット

Hors-d' oeuvre

北海道産蟹と鮮魚のタルタル シージュエルを添えて

Le'gume

十勝産インカのめざめと標茶町長坂牧場  
モッツアレラチーズのグラタン

Pain

北海道産小麦香る自家製フォカッチャ

Poisson

本日のお魚スープ仕立て 柚子風味

Avant dessert

季節フルーツのジュレ

Viando

標茶町星空の黒牛フィレ肉の炭火焼 十勝ワインソース

Dessert

標茶町ポロニ鶏卵と北海道産生クリームの  
クレマカタラーナ

Café ou Tea ou Espresso

珈琲又は紅茶又はエスプレッソ

## 鉄板焼きコースメニュー

### 先付け

夏野菜の揚げびたし  
おくら胡麻和え 青螺貝のつぼ焼き

### 本日のお造り

牡丹海老、北寄貝、鍛高鰯、雲丹、本鮓

北海道産とうきびの冷製ポタージュ

標茶町星空の黒牛の握り寿司

活あわびの鉄板焼き 焦がしバター醤油ソース

標茶町星空の黒牛と季節野菜の鉄板焼き

厚岸町森高牧場のゴーダーチーズと

十勝インカの目覚めのラクレットスタイル

ベのガーリックライス 厚岸産浅利のお味噌汁 香の物

### 本日のデザート

標茶町チーズ工房のモッツアレラチーズと  
北海道産生クリームたっぷりなカッサータ風タルトブルーベリーソース