

## 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

ピエールゼロハーフ [200ml] 1,980 円

### ソフトドリンク Soft Drinks

コココーラ 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

### 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

### 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

黒閻魔 麦 990 円

### ウイスキー (ロック・水割り・ソーダ割) Whiskey

厚岸シングルモルト立春

フルーティな甘みとスモーキーな香りのウイスキー。

2,200 円

山崎 12 年

甘いバニラと熟した果実のような香りのウイスキー。

2,200 円

マッカラン 12 年

バニラのような香りと、滑らかな口当たりのウイスキー。

2,200 円

### グラスワイン glass of wine

ガストン キュヴェ プレストージ赤 (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 プレストージ白 (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

### シャンパン&スパマンテ&スパークリング Champagne,Spumante,Sparkling

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

チンザノ・アスティ スパマンテ [750ml]

4,180 円

ポール・クレマンロゼ・セック [750ml]

3,630 円

ポール・メッサブリュット [750ml]

2,530 円

### 北海道産ワイン Hokkaido wine

富良野ワイン バレルふらの白 [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)

バック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

のブドウ品種をブレンドしており、マスカットを思わずクリーンなア

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 〈赤い冠〉 [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)

弟子屈町産ぶどう「清舞種」を野生酵母にてゆっくりと発酵させまし

た。プラムやオレンジの花の香りに柔らかな酸味が調和した躍動感溢

れる赤ワイン。

8,830 円

和 赤 [720ml] (弟子屈町産)

弟子屈町産「山幸種」を野生酵母にてゆっくりと発酵させました。山

幸種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。

8,830 円

### 海外産赤 Imported red wine

チェッキ 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。

絹のよう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・セーヴル・エ・メーヌ [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。心地よい樽の風味とコクがありながらフレッシュでバラ

ンスのとれた味わいです。

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

フォリエット・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。

4,180 円

フォリエット・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  
モッツァ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、鍛高鰈、雲丹、本鮪

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  
十勝インカの日覚めのラクレットスタイル

べ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のカッサータ風タルトブルーベリーソース