

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] 770 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 660 円

ジンジャエール 660 円

オレンジジュース 660 円

ウーロン茶 660 円

緑茶 (HOT) 660 円

ペリエ 770 円

日本酒 Sake

福司吟香造り [1 合] 990 円

根室北の勝吟醸 [1 合] 990 円

ハイボール Highball

デュワーズ ホワイトラベル 990 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

町民用 赤ワイン (池田町・ライトボディ)

酸味のある甘くないすっきりした赤ワイン。

990 円

町民用 白ワイン (池田町・辛口)

マスカットやメロンの様な甘い香りの爽やかな酸味の白ワイン。

990 円

町民用 ロゼワイン (池田町・辛口)

フルーティーな香りのある甘くないすっきりしたロゼワイン。

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 ブリュットアンペリアル [750ml]

15,730 円

モエ エ シャンドン ブリュットアンペリアル 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]

3,630 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

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 [750ml] (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 [750ml] (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るやかで、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パラン

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

ドによく合う辛口ワインです。

4,570 円

フォリエット・ミュスカデ ハーフ [375ml] (フランス産・辛口)

3,630 円

Dinner メニュー 2026 春

Amusse

菜の花とホタルイカのマスタード風味

Hors-d' oeuvre

北海道産鮮魚のカルパッチョアスパラ添え 春の訪れ

Soupe

新じゃがと標茶町ミルクのビシソワーズ

Pain

北海道産小麦香る自家製フォカッチャ

Poisson

本日のお魚の昆布蒸し桜風味 プランタニエール

Avant dessert

春苺と標茶町産モッツァレラチーズのカップレーゼ

Viando

標茶町星空の黒牛フィレ肉のロースト和風クリームソース

Dessert

抹茶のジェラードと季節フルーツのマチエドニア

十勝ロゼワインジュレ

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ターチーズと
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なカッサータ風タルトブルーベリーソース