

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		
コカコーラ		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		
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・メッサーブリュット		[750ml]
		3,630 円

北海道産ワイン Hokkaido wine		
富良野ワイン パレルふらの白 [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
クロンスルージュ赤 〈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。		
		4,570 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

Amusse

季節野菜のラクレット

Hors-d' oeuvre

活〆炙り鰻のマリネ 梅とオリーブオイルのソース
夏野菜のサラダ仕立て雲丹添え

Soupe

北海道産とうもろこしの冷製ポタージュ

Pain

北海道江別産小麦香る自家製フォカッチャ

Poisson

蝦夷鮑と上尾幌椎茸の炭火焼和テイストな肝ソース

Avant dessert

濃厚な標茶ミルクで作るマンゴープリン

Viando

標茶町星空の黒牛フィレ肉のポワレ
メートルドバターソース

Dessert

フォンダンショコラとバニラジェラード

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ドーチーズと
十勝インカの目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