

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 Bottled and Canned Beer

サントリープレミアムモルツ [500ml] 990円

鶴居クラフトビールDOTO [360ml] 1,100円

鶴居クラフトビールMOON [360ml] 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

ウイスキー(ロック・水割り)

Whiskey rock, water

厚岸シングルモルツ立呑 2,200円

厚岸シングルモルツ穀雨ブレンド 2,000円

日本酒 Sake

福司吟香造り [1合] 770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 アンベリアル [750ml] 15,400円

モエ エ シャンドン
ブリュット アンベリアルハーフ [375ml] 8,800円

ポール・クレマンロゼ・セック [750ml] 2,750円

ポール・メツサブリュット [750ml] 2,200円

アルティエニアステイス
スパマンテ [750ml] 3,850円

ハイボール Highball

デュワーズ ホワイトラベル 880円

焼酎(ロック・水割り・お湯割り)

Shochu (on the rocks, with water, with hot water)

黒霧島 芋 990円

黒濁蔵 麦 990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

ベリーエ 660円

北海道産ワイン Hokkaido wine

ふらのバレル
[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よく調和された、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]
マスカットを思わせる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。
4,400円

十勝ワインセイオロサム赤
[720ml] 十勝産 | ミディアム]
「清見種」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良い赤ワイン。
4,400円

鶴居産クロナスルージュ赤
[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

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 | ライトボディ]
フルーティーで渋みが少なくソフトな口当たりのワイン。
900円

ガストン キュヴェ プレストージ白
[フランス産 | やや辛口]
新鮮な果実の香りがほのかに広がる爽やかなワイン。
900円

海外産赤ワイン 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。
4,400円

ブルゴーニュピノワール
[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のバランスが見事に調和。絹の様なエレガントな口当たりの辛口赤ワイン。
6,600円

海外産白ワイン Imported white wine

ミュスカ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]
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かすかに加わり心地よい酸味とまろやかな味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、程良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、シーフードに良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

Aperitif

国産梅と白糠町赤紫蘇のスパークリング

Amusse

北海道産ジャガイモのラクレットチーズグラタン

Hors-d'oeuvre

本日の前菜盛り合わせ

標茶町モッツアレラチーズのカップレーゼ、釧路沖白身魚のマリネ
雲丹添え、道産鶏の自家製ハム粒マスタードソース、標茶町蝦夷鹿
肉と道産茸のパテ、道東産鮮魚と釧路パプリカのカルピオーネ

Soupe

北見産玉葱のコンソメスープ

Pain

江別産小麦で作る自家製フォカッチャ

Poisson

車エビと道東産帆立貝のムニエルバルサミソース

Avant dessert

季節のフルーツのコンポート

Viando

標茶町星空の黒牛フィレ肉のロースト和テイストなクリームソース

Dessert

北海道産マスカルポーネのティラミスとキャラメルジェラード

Café ou The ou Espresso

珈琲又は紅茶又はエスプレッソ

鉄板焼 | TEPPANYAKI

突き出し

釧路サラダパプリカのムース ウニのコンソメジュレ

前菜

本日の前菜盛り合わせ

握り

標茶町星空の黒牛の握り

お魚

活アワビの鉄板ステーキ

焦がし肝バターソース

お肉

標茶町星空の黒牛フィレ肉の鉄板焼き (120g)

季節の焼き野菜と標茶町チーズ

(道産小松菜、インカのめざめ、上尾幌椎茸、釧路パプリカ、ゴータチーズ)

特製ガーリックライス

デザート

本日のデザート

食後の珈琲又は紅茶又はエスプレッソ