

ランチメニュー 11:00~16:00

表示価格はすべて税込です

お米はANA国際線機内食に採用された
北海道仁木町銀山産ゆめぴりか
を使用してます

スープカレー

★
当店一番
人気商品

中辛

A17 コーンサラダ
+ 130円

トッピング

A46 味付玉子+120円
A25 温泉玉子+150円
A16 コーン+120円
A15 バター+70円

スープの辛さ

A48 甘口 + 50円
A48 辛口 + 50円
A48 激辛 + 50円

A18 チキンスープカレー
1100円

中辛

中辛

A28 エビスープカレー
1300円

A38 野菜スープカレー
1000円

ご飯 220g
大盛 320g
特盛 370g

★ A23

★ ご飯大盛・特盛無料 ★

A44

ラーメン

西山製麺

の麺を使用しています。

みそ、とんこつ醤油、塩からお選びください

※スープ薄めにできます！



みそ
とんこつ
醤油
塩



みそ
とんこつ
醤油
塩

A12 バターコーンラーメン 1090円
A41 自家製味付玉子ラーメン 1000円



A11 札幌
熟成味噌ラーメン
880円



A21 旭川
とんこつ醤油ラーメン
880円



A31 函館
コク塩ラーメン
880円



A26 室蘭
カレーラーメン
950円



A36 汁なし黒ごま担々麺 温/冷
黒胡椒がピリッときいた
汁なしの担々麺です 980円

ラーメン追加トッピング

A24

ライス+150円

ザンギ小ライスセット
+ 270円

棒餃子小ライスセット
+ 270円

A45

A43



A35 麺大盛 + 100円

A46 味付玉子+120円

A25 チャーシュー2枚 + 250円

A15 バター+70円

A16 コーン+120円

A25 辛ねぎ+120円

A25 のり4枚+50円

* 紙エプロンございます お気軽にスタッフまでお申し付けください。 * 各種調味料 (こしょう・一味・酢・ラー油・塩・マヨネーズ・ケチャップ) ございます。

ランチメニュー

ご飯220g
大盛320g
特盛370g

11:00~16:00

表示価格はすべて税込です

当店のお米はANA国際線機内食に採用された

北海道仁木町銀山産ゆめぴりか

を使用しています。

丼物 *ミニサラダ・羅臼磯のりとうろろ汁・ミニパンナコッタ付*

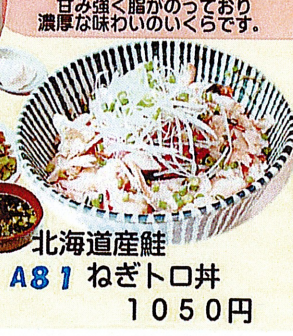
ご飯大盛・特盛無料 A23



A42 海鮮丼
(ネギトロ/サーモン/
タコ/かんぱち)
1300円



A62 鮭いくら丼
(ます) 2300円
鮭いくらとは
小粒で皮が薄く
甘み強く脂がのっており
濃厚な味わいのいくらです。



**A81 北海道産鮭
ねぎトロ丼**
1050円



A52 ねぎトロ松前丼
1050円



A52 ねぎトロとびこ丼
1050円



**A71 北海道産
鮭の松前漬丼**
950円



**A61 北海道産
鮭のバター醤油ご飯**
890円



**A82 十勝名物
シビカラ豚丼**
950円



**A51 十勝名物
豚丼**
900円



**A62 北海道産鮭
鱒いくら丼**
(ます) 1480円

シビカラ豚丼は
山椒と黒コショウ、
手打パウダーで
独自の味付けをした
痺れる辛さの豚丼です。

人気

定食 *ミニサラダ・羅臼磯のりとうろろ汁・ミニパンナコッタ付*

ご飯大盛・特盛無料



A68 刺身定食
(サーモン、タコ、かんぱち)
1300円



A83 ミックスコンボ定食
(生姜焼・ザンギ・海鮮小鉢)
1050円



A53 牛ホルモン炒め定食
1100円



**A66 テミチーズ
ハンバーグ定食**
1050円

人気



**A65 北海道産鮭の
ちゃんちゃん焼
定食**
950円



**A75 北海道産
サーモンフライ定食**
970円



A73 カキフライ定食
950円



A74 豚肉小松菜炒め定食
980円



A63 豚キムチ定食
980円



A85 豚生姜焼定食
900円



**A55 知床鶏
ザンギ定食**
930円

*各種調味料ございます。(こしょう、塩、酢、ラー油、一味、マヨネーズ、ケチャップ) スタッフにお声かけ下さい。

日替り定食

A23

11:00~16:00

ご飯大盛・特盛無料

320g・370g

おすすめ定食

月曜日



ねぎトロ鮭松前丼

A58 990円

火曜日



チキン南蛮定食

A67 990円

水曜日



生姜焼・メンチカツ・
白身フライの三点盛り！

コンボ定食

A87 990円

木曜日



ジンギスカン・ザンギ
定食

A77 990円

金曜日



サーモン丼

A57 990円

定食、丼には
羅臼産磯のりとうろ汁
ミニサラダ・ミニパンナコッタ付

大盛定食
(肉1.5倍増量)



写真はジンギスカン定食

A54

ジンギスカン定食 1100円

A64

ジンギスカン大盛定食 1380円

A27 セットドリンク +180円

スープカレー、定食、丼、ラーメンご注文の方限定

コーヒー・紅茶 (HOT/ICE)
ウーロン茶 (HOT/ICE)
ジンジャーエール
オレンジジュース

当店のお米はANA国際線機内食に採用された
北海道仁木町銀山産ゆめぴりかを使用しています。

表示価格は税込です

表示価格はすべて税込です

一品料理

揚げ物



B21 飯寿司 (いすし)
盛り合わせ 480円

鮭としんを米、米麹、野菜で漬込みました。
なれ寿司の一種です。



B11 函館三兄弟 450円

イカの塩辛、松前漬、たこわさびの
三種盛り合わせです。



B31 十勝産枝豆 400円

十勝産の枝豆は味が濃くて最高です♪



B48 知床鶏のザンギ 640円

北海道では唐揚げの事を
ザンギって言っんです。
揚げたてをご堪能下さい。



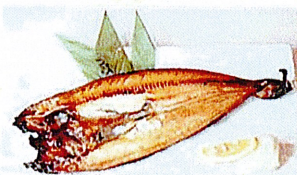
B27 砂肝のピリ辛あげ 550円

ピリ辛に味付けした
砂肝のから揚げです。



B36 北海道産たこザンギ 580円

こりこり食感がたまらない一品
です♪



B15 古平町産ホッケの一夜干し 1200円

脂ののった古平産真ホッケを
ご注文頂いてからじっくり
焼き上げるのでアツアツをお召し上がり頂けます。



B14 ジンギスカン大盛 1280円

ジンギスカンの肉だけ1.5倍にしました。
名物のジンギスカン鍋で
あつあつで召し上がれます。



B13 ジンギスカン 880円

柔らかくて美味しいジンギスカンを
ご堪能ください。



B37 北海道産いももち 420円

じゃがいもを潰して練って、
もち状に仕上げました。
特製タレをかけております。



B47 北海道産チーズいももち 450円

もちもちのいももちで
チーズを包みました★



B26 北海道産揚げニョッキ 450円

道産北あかりを使用した
ニョッキを揚げてみました。



B23 北海道産鮭の
ちゃんちゃん焼 660円

標津産鮭を自家製味噌で焼き上げて、
バターを乗せました。
鉄板でアツアツでご提供します。



B34 北海道とうきび
チーズのバター醤油焼 550円

北海道産コーンにチーズをのせて、
香ばしく焼きました。



B33 北海道
ポテトのチーズ焼 550円

北海道産ジャガイモにベーコンをのせて、
モzzarellaチーズの
ミルクシーなチーズで焼きました



B16 北海道産ポテトフライ 450円

北海道の定番『皮付きポテトフライ』です。
揚げたてをお召し上がりください。



B38 北海道の牛肉コロッケ 250円
B38 北海道のかぼちゃコロッケ 250円
B38 北海道のチーズコロッケ 250円

そのままでも、ソースをかけても美味しいです。



B24 北海道ソーセージ
グリル 550円

ボリューム満点ソーセージを
アツアツでどうぞ。



B42 じゃがバター塩辛付 550円
B42 じゃがバター 500円

塩辛をのせて北海道流に♪



B44 揚げ棒餃子 4本 550円

揚げたてジューシーです。

アルコール

ソフトドリンク

生ビール	C81 サッポロ黒ラベル (中ジョッキ)	530円
ウイスキー	C13 ハイボール	390円
日本酒	C54 冷・大雪乃蔵 (たいせつのくら)	550円
	C64 燗・大雪乃蔵 (たいせつのくら)	550円
ワイン	C72 函館ワイン (赤)	480円
	C82 函館ワイン (白)	480円
カクテル	C44 北海道の夕張メロンフィズ	520円
	C44 北海道のハスカップフィズ	520円

C17 ホットコーヒー	420円
C17 アイスコーヒー	420円
C17 ホットティー	420円
C17 アイスティー	420円
C26 北海道の夕張メロンソーダ	430円
C16 北海道のハスカップソーダ	430円
C38 北海道ガラナ	450円

スピードメニュー



人気
西館3兄弟
B11 450円
B21 いすし
480円
B21 いすし
盛り合わせ
2200円

刺身



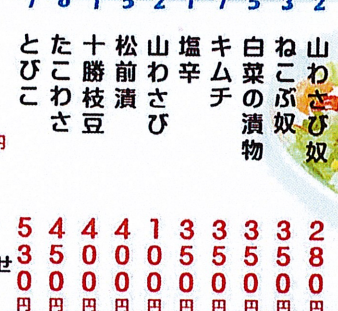
B62 季節の
刺身盛り合わせ 2200円

一品料理



宝永
おとみけ
音更餃子
(5個)
B88 590円

サラダ



焼き物



古平町産
ほっけの一夜干し
3個 1200円

揚げ物



鉄板焼



1番人気
B13 ジングスカン 880円
B14 大盛 1280円

焼き鳥



炒め物



知床鶏のこりこりつくね
B51 (たれ・塩) 580円

人気

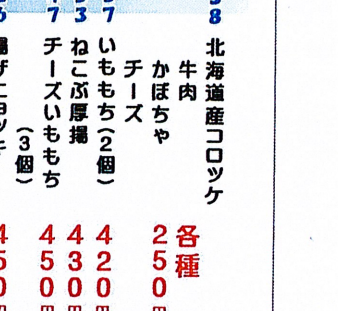


人気

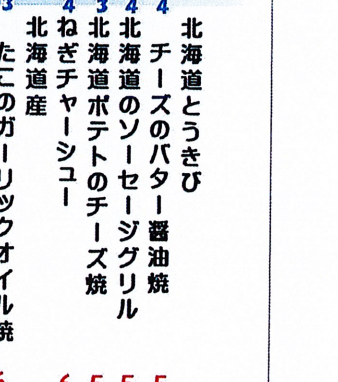


知床鶏のこりこりつくね
B51 (たれ・塩) 580円

人気

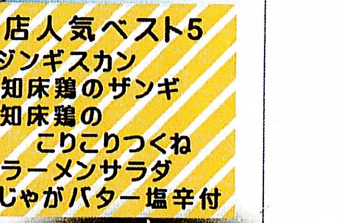


人気



知床鶏のこりこりつくね
B51 (たれ・塩) 580円

人気

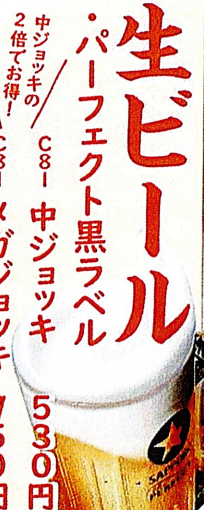


知床鶏のこりこりつくね
B51 (たれ・塩) 580円

* 価格は
税込です *

北海道チューボードリンクメニュー

※価格は税込です。



生ビール
パーフェクト黒ラベル

中ジョッキの2倍お得！

C8-中ジョッキ	530円
C8-メガジョッキ	950円

C7-サッポロクラシック 中ジョッキ 600円

C15-サッポロノンアルコールビール 中ジョッキ 480円

- 当店人気ベスト5 —
- 1位 サッポロ黒ラベル
 - 2位 ハイボール
 - 3位 函館ワイン
 - 4位 ハスカップフィズ
 - 5位 タ張メロンサワー

ホッピー

- C51-C52 ホッピーセット白・黒 480円
- C6-ホッピー中 220円
- C62-ホッピー外白・黒 300円

日本酒

- C54 (冷) 大雪乃蔵 北海道 550円
- C84 デキヤンタ 1,350円
- C64 (燗) 大雪乃蔵 北海道 550円
- C74 (冷) ハ重寿 山田錦大吟醸 890円

ワイン

- C72-函館ワイン (赤・白) 甘口 480円
- C53-ハウスワイン (赤・白) 辛口 430円

カクテル

- C44-北海道のハスカップフィズ 520円
- C44-北海道のタ張メロンフィズ 520円
- C73-北海道のカルーアミルク 490円

焼酎

- 〈ロック水割・ソーダ割・お湯割〉
- C58 ◆ダブル プラス 220円

ウイスキー

- 〈ロック水割・ソーダ割・お湯割〉
- C58 ◆ダブル プラス 220円
- C42-北海道のニッカウイスキー 390円
- C32-ハディントンハウス(スコッチ) 390円
- C28-デュワーズハイボール(スコッチ) 450円
- C33-ジンジャーハイ 450円
- C38-北海道のガラナハイ 570円
- C13-ハイボール(ニッカ) 390円
- C33-メガハイボール 730円

サワー

- C4-北海道のハスカップサワー 490円
- C24-北海道のタ張メロンサワー 490円
- C38-北海道のガラナサワー 550円
- C34-ジンジャーサワー 450円

〈レモンサワー〉

- C34-パンチレモンサワー (レモンサワーの王道) 420円

〈お茶割り〉

- C34-緑茶ハイ 450円
- C34-ほうじ茶ハイ 450円
- C43-ウーロンハイ 430円
- C34-紅茶(アールグレイ)ハイ 450円

ソフトドリンク

アイス

- C16-北海道のハスカップソーダ 430円

- C58 ◆ダブル プラス 220円
- C55 (シン) 鍛高譚 490円
- C56 (昆布) 喜多里 490円
- C65 (じゃが芋) 喜多里 490円
- C85 (麦) 黒和ら麦 (北海道産大麦100%) 480円
- C86 (とうもろこし) とうきび 490円
- C66 (芋) 黒霧島 450円
- C76 (米) 琉球泡盛 450円

- C33-メガハイボール 730円
- C13-ハイボール(ニッカ) 390円
- C38-北海道のガラナハイ 570円
- C33-ジンジャーハイ 450円
- C28-デュワーズハイボール(スコッチ) 450円
- C32-ハディントンハウス(スコッチ) 390円
- C42-北海道のニッカウイスキー 390円
- C58 ◆ダブル プラス 220円

- C16-北海道のハスカップソーダ 430円
- C26-北海道のタ張メロンソーダ 430円
- C38-北海道のガラナ 450円
- C15-ジンジャーエール 400円
- C36-ウーロン茶 400円
- C15-オレンジジュース 400円
- C17-コーヒー 420円
- C17-紅茶(アールグレイ) 420円
- C15-緑茶 400円
- C17-コーヒー 420円
- C17-紅茶(アールグレイ) 420円
- C36-ウーロン茶 400円
- C15-緑茶 400円

※価格は税込です。



C83 トカップ (赤)

十勝ワイン

熟成香(ブーケ)と酸味のバランスがほどよくとれたワインです。十勝ワインを代表する最もポピュラーなワインです。ミディアムボディ

(池田町)

720ml 税込2850円



C83 トカップ (白)

十勝ワイン

果実香(アロマ)と味の調和がとれたフルーティーなワインです。十勝ワインを代表する最もポピュラーなワインです。辛口

(池田町)

720ml 税込2850円



完熟ナイヤガラ C83

北海道ワイン

当店の甘ロワインでは一番人気のワインです。糖度が最も高くなる完熟の時を待って収穫されたナイヤガラだけを使っています。

(小樽市)

720ml 税込2750円



町民用ローゼワイン C83

十勝ワイン

子供達もワイン作りに参加するワインの町、池田町から本物のロゼが届けました。当店のロゼ販売実績NO.1です。

(池田町)

720ml 税込2650円



おたるケルナー スパークリング(白) C83

北海道ワイン

果物の香りが詰まった軽やかで優しい印象のスパークリングワイン。やや甘口ですが酸味がしっかりしているので後味すっきり。大勢でお楽しみ下さい。

(小樽市)

720ml 税込3500円



十勝ワイン山幸

C83 十勝ワイン

清見と山ブドウの掛け合わせた品種「山幸」で作られたヴィンテージです。やや重めの赤ワインが好きな方におすすめ。

(池田町)

720ml 税込4050円



ふらのワイン(赤)

C83

ふらのワイン

果実香のなかに品種特有の植物的な香りがあり、程よい渋みで飲みやすい赤ワインです。ラベンダーの香りつキラベルです。

品種はセイベル種主体です。

中口

(富良野町)

720ml 税込3100円



清舞 スウィート 十勝ワイン

C83

発酵途中にブランデーを加え糖分を残し、木樽で熟成させるポートワイン製法を用いています。チョコレートや果物にも合う甘ロワイン。

(池田町)

500ml 税込3050円



ふらのワイン(白)

C83

ふらのワイン

爽やかでスッキリとした口当たりと柑橘系(ライムのような)果実香が特徴です。ラベンダーの香りつキラベルです。

品種はセイベル種主体です。

中口

(富良野町)

720ml 税込3100円



ボトル 焼酎



**喜多里
(きたさと)**
C88 昆布
北海道焼酎

昆布の里として
親しまれている
北海道南茅部産の
“昆布”を原料とした
こんぶ焼酎です。

(昆布)
720ml 税込2950円



**喜多里
(きたさと)**
C88 ジャがいも
北海道焼酎

北海道名産として名高い
“メークイン(じゃがいも)”を
原料とした、
じゃがいも焼酎です。

(じゃがいも)
720ml 税込2950円



**C88 鍛高譚
(たんたかたん)**
北海道焼酎

北海道白糠(しろぬか)町で
鍛高譚のために特別に栽培された、
香り高い赤シロを使用した爽やかな
“しそ香るお酒”です。

(しそ)
720ml 税込2850円



**C88 黒霧島
(くろきりしま)**
宮崎焼酎

麹仕込み由来のトロツとした甘み、
スッパリとした後切れの良さを持ち、
香りに華がなく非常に
飲みやすいです。
ノドごしとほのかな香り
をお楽しみください。

(さつま芋)
900ml 税込2850円

ボトル用

C27 水 無料

C27 氷 無料

C27 お湯 無料

C27 炭酸水(デキャンタ) 税込180円

C27 レモンスライス(1切) 税込50円



**C88 黒和ら麦
(くろわらむぎ)**
北海道焼酎
北海道産の小麦だけを贅沢に丁寧に
仕込みました。
麦なのにまろやかなコク、
麦だからキル後味です。
(麦)
500ml 税込2350円

ボトル 日本酒



C88 國 稀 (くにまれ)
國稀酒造
特別純米酒

米の旨さを生かし、純米酒な
がらスッパリとした飲み口の
お酒に仕上がっています。

精米歩合 55%
日本酒度 +4~6
辛口

(増毛町)
720ml 税込3450円



C88 大雪乃蔵 (たいせつのくら)
共同酒造
特別純米酒

道産米を使用して、低温
長期発酵による、含み香のある、
なめらかな味わいが特徴です。

精米歩合 55%
日本酒度 +2
やや辛口

(旭川市)
720ml 税込2650円