

---

# Restaurant Menu

---



[レストラン] 11:00~LO14:30、土曜のみ17:00~20:00 (LO19:00)

[カフェ タイム] 14:30~17:00 (LO16:00)

レストラン毎週火曜定休日、年末年始休業  
(火曜祝日の場合は営業、翌日水曜振替定休日)

\* 詳細はお問合せください

[レストラン直通] TEL.015・578・7857

## Soup

スープ

季節のポタージュ ..... ¥250  
(内容はスタッフまでお尋ね下さい。)

## Salad

サラダ

森のカミイの葉野菜サラダ ハーフ ..... ¥250  
(ハッピーネスデーリイさんのチーズ「森のカミイ」を使用 / 1人前)

森のカミイの葉野菜サラダ ..... ¥400  
(2~3人前)

ドナルドサーモンのカルパッチョ ..... ¥700  
(山わさびとシルモ風味の和風ドレッシング)

## Appetizer

前菜メニュー

自家製ハム・ピクルス添え ..... ¥400

テリーヌ田舎風 ..... ¥450

リエット ..... ¥400  
(豚肉を使ったペーストに温かいフランスパン付)

オードブル盛り合わせ ..... ¥750  
(1人前 / テリーヌ、チーズ、ハム、ピクルス)

## Pizza

ピッツァ

ラクレットピッツァ ..... ¥1,100  
(ハッピーネスデーリイさんのチーズ「ラクレットチーズ」を使用したナポリ風ピッツァ)

インカのめざめのラクレットピッツァ ..... ¥1,250  
(インカのめざめのフライをトッピング)

サラミ&オリーブのラクレットピッツァ ..... ¥1,450  
(池田食品さんの「ソフトサラミ」使用)

とかちマッシュ&アンチョビのラクレットピッツァ ..... ¥1,600  
(ニンニクのきいたアンチョビソース、とかちマッシュをふんだんに使用)

## Pasta

パスタ

十勝産牛ラグーソースのショートパスタ ..... ¥1,350  
(赤ワインで煮込んだソースと大きめなマカロニ状のパスタ)

十勝黒豚の自家製パンチェッタ カルボナーラ ..... ¥1,450  
(リングイネ使用 / 十勝産小麦の生パスタ)  
+ ¥500でチーズ増量

## Curry

カレー

ワイン城のビーフカレー ..... ¥1,350  
(十勝産の牛スネを赤ワインでじっくり煮込んだ特製ビーフカレー)

## Children's lunch

お子様ランチ

ハンバーグプレート(60g) セリー・ドリンク付 ..... ¥1,000  
(お肉が食べられないお子様にはドナルドサーモンのフライに変更可)

# MAIN DISHES

## Rise & Bread

ライス & パン

ライス ..... 無料  
(道産米「ふっくりんこ」使用)

パン ..... 無料  
(ますやパンさんの「フランスパン」使用)

### 池田町竹中水産さんの ドナルドサーモン

森の木々から染み出すミネラルがたっぷり含まれた水と、こだわりぬいたエサを使用して養殖されたニジマス的一种です。

特徴：脂のりもあっさりとしているながら甘味があり、中とろのような食感

## Fish dishes

魚料理メニュー

ドナルドサーモンのフライ  
フルーティータルタルソース  
(アンチョビソースのサラダ添え)  
..... ¥1,450

### 池田町阿部農場さんの 黒豚

池田町の豊かな自然環境の中のびのび育った極上の黒豚です。黒豚はタンパク質を作っているアミノ酸をたくさん含んでいます。

特徴：肉の香りがよく、脂身、赤身に甘くコクがある

## Meat dishes

肉料理メニュー

十勝産牛ハンバーグ (180g)  
(白ワイン香るマッシュルーム入りジャスールソース)  
..... ¥1,350

十勝黒豚のグリル (200g)  
(マスタード風味のレンズ豆添え)  
..... ¥2,100

山幸ビーフシチュー (150g)  
(十勝牛スネ肉使用)  
..... ¥3,000

エゾ鹿ロースのステーキ (150g)  
(ジビエソース)  
..... ¥3,400

十勝牛フィレステーキ (120g) ..... ¥3,400  
(赤ワインソース)

十勝牛サーロインステーキ (200g) ¥3,900  
(赤ワインソース)

いけだ牛サーロインステーキ (210g) ¥6,000  
(赤ワインソース)

(450g) ¥11,000

### エゾ鹿とは

ジビエとは：狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味します。

特徴：赤身が主体なので、牛レバーよりも鉄分が多く、赤身に含まれる脂質が1~3%でとてもヘルシー

### 十勝牛フィレ・サーロインの違い

フィレ：肉質がきめ細かく、しっとり柔らかい

サーロイン：脂身、赤身の両方の肉の旨味が強い

### ワイン城オススメ！ いけだ牛

池田町で肥育された褐毛和種(あか牛)ワインの製造で出た澱(オリ)をエサに混ぜています。

特徴：程よい霜降りでありながら、余分な脂肪が少なく風味がとても豊かでジューシー

# DESSERT & DRINK

## Frozn Dessert

アイス

バニラソフト ..... ￥450  
(お車でお越しではない方限定：ブランデー Sprey 可能です。お気軽にお申し付けください)

山幸シャーベット ..... ￥600  
(ワイン用ブドウ「山幸」果汁 50% 使用)

## Dessert

デザート

デザートセットA ..... ￥500  
(ココットスイーツ & ソルベ + ドリンク)

デザートセットB ..... ￥700  
(ケーキ & マカロン + ドリンク)

デザートセットC ..... ￥900  
(デザートセットA & デザートセットB + ドリンク)

## Coffee

コーヒー

コーヒー ..... ￥300  
(HOT / ICE)

カプチーノ ..... ￥400

カフェラテ ..... ￥400

## Tea

お茶

紅茶 ..... ￥300  
(HOT / ICE)

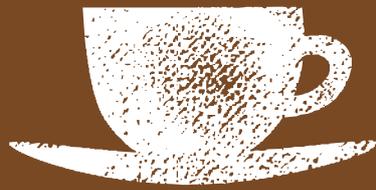
ウーロン茶 ..... ￥300  
(HOT / ICE)

## Juice

ジュース

池田ぶどうサイダー ..... ￥500  
(ワイン用ブドウ「山幸」果汁 4% 使用)

山幸ぶどうジュース ..... ￥600  
(ワイン用ブドウ「山幸」果汁 100% 使用)



---

# Cafe time Menu

---



14:30~17:00 (LO16:00)



## ◆ Coffee ◆

ホットコーヒー	.....	¥550
アイスコーヒー	.....	¥500
カプチーノ	.....	¥600
カフェラテ	.....	¥600

## ◆ Tea ◆

アールグレー	.....	¥650
ダーズリン	.....	¥750
アイスティー	.....	¥500
ホットウーロン茶	.....	¥550
アイスウーロン茶	.....	¥500
凍頂ウーロン茶	.....	¥650

## ◆ Juice ◆

池田ぶどうサイダー	.....	¥500	(ワイン用ブドウ「山幸」果汁 4% 使用)
山幸ぶどうジュース	.....	¥600	(ワイン用ブドウ「山幸」果汁 100% 使用)

## ◆ Light meal ◆

軽食

季節のポタージュ .....	¥ 250
<small>(内容はスタッフまでお尋ねください)</small>	
森のカムイの葉野菜サラダ .....	¥ 400
<small>(ハッピネスデーリイさんのチーズ「森のカムイ」を使用 / 2~3人前)</small>	
ラクレットピッツァ .....	¥ 1,100
<small>(ハッピネスデーリイさんのチーズ「ラクレットチーズ」を使用したナポリ風ピッツァ)</small>	
ワイン城のビーフカレー .....	¥ 1,350
<small>(十勝産の牛スネを赤ワインでじっくり煮込んだ特製ビーフカレー)</small>	

## ◆ Wine snacks ◆

ワインのおつまみ

自家製ハム・ピクルス添え .....	¥ 400
テリーヌ田舎風 .....	¥ 450
リエット .....	¥ 400
<small>(豚肉を使ったペーストに温かいフランスパン付)</small>	
オードブル盛り合わせ .....	¥ 750
<small>(1人前 / テリーヌ、チーズ、ハム、ピクルス)</small>	
パン .....	¥ 50
<small>(ますやパンさんの「フランスパン」使用)</small>	

## ◆ Dessert ◆

デザート

デザートセットA .....	¥ 600
<small>(ココットスイーツ &amp; ソルベ + ドリンク)</small>	
デザートセットB .....	¥ 800
<small>(ケーキ &amp; マカロン + ドリンク)</small>	
デザートセットC .....	¥ 1,000
<small>(デザートセットA &amp; デザートセットB + ドリンク)</small>	

## ◆ Frozn Dessert ◆

アイス

バニラソフト .....	¥ 450
<small>(お車でお越しではない方限定 : ブランデー Sprey 可能です。お気軽にお申し付けください)</small>	
山幸シャーベット .....	¥ 600
<small>(ワイン用ブドウ「山幸」果汁 50% 使用)</small>	