



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：ブランドースプレー可能です。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
<small>(ワイン用ブドウ「山幸」果汁 4% 使用)</small>		
山幸ぶどうジュース	¥600
<small>(ワイン用ブドウ「山幸」果汁 100% 使用)</small>		

◆ 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>(ハッピー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)</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 & ソルベ + ドリンク)</small>	
デザートセットB	¥ 800
<small>(ケーキ & 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 & 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>	