



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(税込)
(内容はスタッフまでお尋ね下さい。)

Salad

サラダ

森のカムイの葉野菜サラダ ハーフ ￥250(税込)
(ハッピーネスデーリーのチーズ「森のカムイ」を使用 / 1人前)

森のカムイの葉野菜サラダ ￥400(税込)
(2~3人前)

Appetizer

前菜メニュー

自家製ハム・ピクルス添え ￥400(税込)

リエット ￥400(税込)
(豚肉を使ったペーストに温かいフランスパン付)

テリーヌ田舎風 ￥450(税込)

インカのみぎめのフライドポテト ￥450(税込)

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

オードブル盛り合わせ ￥750(税込)
(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(税込)
(ハッピーネスデーリーのチーズ「ラクレットチーズ」を使用したナポリ風ピッツァ / 約20cm)

インカのみぎめのラクレットピッツァ ￥1,250(税込)
(インカのみぎめのフライを使用 / 約20cm)

ドナルドサーモンのラクレットピッツァ ￥1,600(税込)
(池田町産ドナルドサーモンを使用 / 約20cm)

Curry

カレー

ワイン城のビーフカレー ¥1,350(税込)
(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)

Pasta

パスタ

蝦夷鹿のリガトーニ・ボロネーゼ ¥1,350(税込)
(池田町近郊のジビエ:蝦夷鹿の旨味の強い肩肉を使用 / 大きな筒状のショートパスタ:リガトーニ)

黒豚のパンチェッタ カルボナーラ ¥1,450(税込)
(池田町阿部農場さんの黒豚バラ肉の自家製パンチェッタを使用 / 十勝産小麦の生パスタ:リングイネ)

ムール貝のトマトパスタ ¥1,600(税込)
(十勝まきばの家 榊大地さんのミニトマトピューレを使用 / 十勝産小麦の生パスタ:リングイネ)

カラスミとドライトマトのペペロンチーノ ¥1,800(税込)
(イタリア産のボラの魚卵のカラスミパウダーを使用 / 十勝産小麦の生パスタ:リングイネ)

Children's lunch

お子様ランチ(小学生以下)

ハンバーグプレート ゼリー・ドリンク付 ¥1,100(税込)
(十勝産牛使用 / ライス、サラダ付のワンプレート)

お魚のフライプレート ゼリー・ドリンク付 ¥1,100(税込)
(池田町産ドナルドサーモン使用 / ライス、サラダ付のワンプレート)

Rice & 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)

◆Set Drink◆

All+¥300(税込)

コーヒー (Hot / Ice)

紅茶 (Hot / Ice)

ウーロン茶 (Hot / Ice)

※お食事メニューをご注文のお客様に限り1商品につき1杯の価格に適應させていただきます。

MAIN DISHES

Fish dishes

魚料理メニュー

ドナルドサーモンのフライ

アンチョビソース (サラダ添え)

..... ¥1,450(税込)

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



Meat dishes

肉料理メニュー

十勝産牛ハンバーグステーキ (180g)

(白ワイン香るマッシュルーム入りシヤースールソース)

..... ¥1,350(税込)

十勝黒豚のポークジンジャー (200g)

(赤ワインジンジャーソース)

..... ¥2,100(税込)

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(税込)

山幸ビーフシチュー (150g)

(十勝牛スネ肉使用)

..... ¥3,000(税込)

蝦夷鹿ロースのステーキ (150g)

(塩こしょう or ジビエソース)

..... ¥3,400(税込)

十勝牛フィレステーキ (120g) ¥3,400(税込)

(塩こしょう or 山幸ワインソース)

十勝牛サーロインステーキ (200g) ¥3,900(税込)

(塩こしょう or 山幸ワインソース)

いけだ牛サーロインステーキ (210g) ¥6,000(税込)

(塩こしょう or 山幸ワインソース)

(450g) ¥11,000(税込)

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。

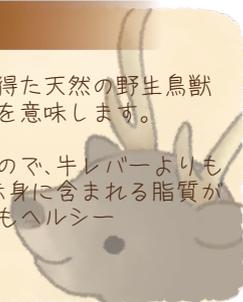
特徴：肉の香りがよく、脂身、赤身共に甘くコクがある



蝦夷鹿とは

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まも豊かでジューシー



DESSERT & DRINK

Frozen Dessert

アイス

バニラソフト	¥450 <small>(税込)</small>
<small>(お車を運転されない方限定：アランデースプレー可能です。お気軽にお申し付けください)</small>		
山幸ソフト	¥550 <small>(税込)</small>
<small>(ワイン用ブドウ「山幸」果汁使用)</small>		
ミニパフェ	¥550 <small>(税込)</small>
<small>(バニラソフト、山幸果汁ソース、ゲラノーラ使用)</small>		

Dessert

デザート

シェフの気まぐれデザート 単品	¥250~ <small>(税込)</small>
<small>(パティシエでもあるシェフの本日のデザート / 詳しい内容はスタッフまでお尋ねください。)</small>		
★ドリンクセット	+¥300 <small>(税込)</small>

Drink

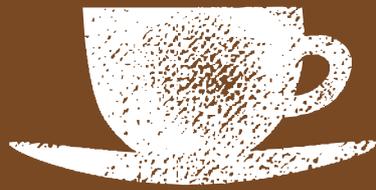
ドリンク

★ホットコーヒー	¥550 <small>(税込)</small>
★アイスコーヒー	¥500 <small>(税込)</small>
★ホットティー	¥650 <small>(税込)</small>
★アイスティー	¥500 <small>(税込)</small>
★ホットウーロン茶	¥550 <small>(税込)</small>
★アイスウーロン茶	¥500 <small>(税込)</small>

Juice

ジュース

池田ぶどうサイダー	¥500 <small>(税込)</small>
<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>(税込)</small>
<small>(ワイン用ブドウ「山幸」果汁 100% 使用)</small>		



Cafe time Menu



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



◆ Food ◆

軽食

季節のポタージュ <small>(内容はスタッフまでお尋ねください)</small>	¥250 <small>(税込)</small>
森のカミイの葉野菜サラダ ハーフ <small>(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)</small>	¥250 <small>(税込)</small>
森のカミイの葉野菜サラダ <small>(2~3人前)</small>	¥400 <small>(税込)</small>
インカのめざめのフライドポテト	¥450 <small>(税込)</small>
そば粉のチーズガレット	¥750 <small>(税込)</small>
十勝黒豚の胡麻カツバゲットサンド	¥1,050 <small>(税込)</small>
ラクレットピッツァ <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>	¥1,100 <small>(税込)</small>
ワイン城のビーフカレー <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>	¥1,350 <small>(税込)</small>

◆ Wine no otsumami ◆

ワインのおつまみ

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

◆ Frozen Dessert ◆

アイス

バニラソフト <small>(お車を運転されない方限定：プランデースプレー可能です。お気軽にお申し付けください)</small>	¥450 <small>(税込)</small>
ミニパフェ <small>(バニラソフト、山幸果汁ソース、グラノーラ使用)</small>	¥550 <small>(税込)</small>

◆ Dessert ◆

デザート

シェフの気まぐれデザート 単品	¥250~ <small>(税込)</small>
<small>(パティシエでもあるシェフの本日のデザート / 詳しくは黒板メニューをご覧くださいか、スタッフまでお尋ねください。)</small>	
★ドリンクセット	+¥300 <small>(税込)</small>

◆ Coffee ◆

コーヒー

★ホットコーヒー	¥550 <small>(税込)</small>
★アイスコーヒー	¥500 <small>(税込)</small>
カプチーノ	¥600 <small>(税込)</small>
カフェラテ	¥600 <small>(税込)</small>

◆ Tea ◆

お茶

★アールグレー	¥650 <small>(税込)</small>
ダーズリン	¥750 <small>(税込)</small>
★アイスティー	¥500 <small>(税込)</small>
★ホットウーロン茶	¥550 <small>(税込)</small>
★アイスウーロン茶	¥500 <small>(税込)</small>
凍頂ウーロン茶	¥650 <small>(税込)</small>

◆ Juice ◆

ジュース

池田ぶどうサイダー <small>(ワイン用ブドウ「山幸」果汁 4% 使用)</small>	¥500 <small>(税込)</small>
山幸ぶどうジュース <small>(ワイン城限定！ワイン用ブドウ「山幸」果汁 100% 使用)</small>	¥600 <small>(税込)</small>