



Restaurant Menu

[レストラン] 10:30~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)

インカのめざ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 ア

ラクレットピッツァ ￥1,100_(税込)
(ハッピ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)

インカのめざめのラクレットピッツァ ￥1,250_(税込)
(インカのめざめのフライを使用 / 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(株)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ャールソース)

..... ¥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)

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



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)

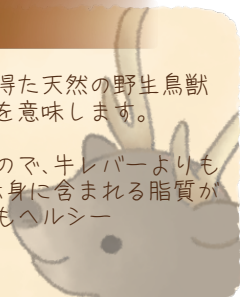
(十勝牛スネ肉使用)

..... ¥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



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)

十勝牛フィレスステーキ (120g)

(塩こしょう or 山幸ワインソース)

..... ¥3,400 (税込)

十勝牛サーロインステーキ (200g)

(塩こしょう or 山幸ワインソース)

¥3,900 (税込)

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



いけだ牛サーロインステーキ (450g) ¥11,000 (税込)

(塩こしょう or 山幸ワインソース)

(210g) ¥6,000 (税込)

(110g) ¥3,600 (税込)

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(税込)
(お車を運転されない方限定：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。)
- 季節のパフェ ￥550~(税込)
(詳しい内容は黒板をご覧になるかスタッフまでお尋ねください。)

Dessert

デ ザ ー ト

- シェフの気まぐれデザート 単品 ￥250~(税込)
(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。)

Drink

ド リ ン ク

- ホットコーヒー ￥550(税込)
- エスプレッソ ￥550(税込)
- アイスコーヒー ￥500(税込)
- ホットティー ￥550(税込)
- アイスティー ￥500(税込)
- ホットウーロン茶 ￥500(税込)
- アイスウーロン茶 ￥500(税込)

Juice

ジ ュ ー ス

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



Cafe time Menu



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



Food

軽食

季節のポタージュ	¥ 250 (税込)
(内容はスタッフまでお尋ねください)	
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ィさんのチーズ「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)	
インカのめざめのフライドポテト	¥ 450 (税込)
そば粉のチーズガレット	¥ 750 (税込)
十勝黒豚の胡麻カツバゲットサンド	¥ 1,050 (税込)
ラクレットピッツァ	¥ 1,100 (税込)
(ハッピーネスデーリィさんのチーズ「ラクレットチーズ」を使用したナポリ風ピッツァ)	
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)	

Wine no otsumami

ワインのおつまみ

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)
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)	
パン	¥ 50 (税込)
(ますやパンさんの「フランスパン」使用)	

Frozen Dessert

アイス

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

◆ Dessert ◆ デザート

シェフの気まぐれデザート 単品 ￥250～(税込)
(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、スタッフまでお尋ねください。)

◆ Coffee ◆ コーヒー

ホットコーヒー ￥550(税込)
エスプレッソ ￥550(税込)
アイスコーヒー ￥500(税込)
カプチーノ ￥600(税込)
カフェラテ ￥600(税込)

◆ Tea ◆ お茶

アールグレー ￥600(税込)
ダーズリン ￥600(税込)
アイスティー ￥500(税込)
ホットウーロン茶 ￥500(税込)
アイスウーロン茶 ￥500(税込)

◆ Juice ◆ ジュース

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