

MAIN DISHES



Meat dishes



- 十勝産牛ハンバーグステーキ (180g) _____ ¥1,500(税込)
白ワイン香るマッシュルーム入りシャスールソース
- 十勝黒豚のポークジンジャー (200g) _____ ¥2,300(税込)
赤ワインジンジャーソース
- 十勝黒豚のグリル (200g) _____ ¥2,300(税込)
マスタード風味のレンズ豆添え
- 山幸ビーフシチュー (150g) _____ ¥3,300(税込)
十勝牛スネ肉使用
- 蝦夷鹿ロースのステーキ (150g) _____ ¥3,750(税込)
塩こしょう or ジビエソース

Fish dishes



- ドナルドサーモンのフライ _____ ¥1,600(税込)
竹中水産さんの「ドナルドサーモン」を使用／アンチョビソース・サラダ添え



十勝産牛ハンバーグステーキ



十勝黒豚のグリル



ドナルドサーモンのフライ

- 十勝牛フィレステーキ 120g ¥3,750(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 ¥4,300(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 450g ¥12,000(税込)
塩こしょう or 山幸ワインソース
- 210g ¥6,600(税込)
- 110g ¥3,950(税込)



いけだ牛サーロインステーキ

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!

ワイン城
オススメ

Drink Set/All + ¥300(税込) コーヒー・紅茶・烏龍茶
(Hot / Ice) (Hot / Ice) (Hot / Ice)

※Pizza以下をご注文のお客様に限り1商品につき1杯の価格に適応させていただきます。

A Set/¥1,100(税込) スープ・サラダ・プチデザート・ドリンク
(ハーフ) (Drink setの中からおひとつ)

Rice & Bread 無料

ライス
道産米「ふっくりんこ」使用

パン
ますやパンさんの「フランスパン」使用

Soup

季節のポタージュ (内容はスタッフまでお尋ね下さい。) ¥300(税込)

Salad

森のカミイの葉野菜サラダ ¥500(税込)
【ハピネスデーリィさんのチーズ「森のカミイ」を使用/2-3人前】

Appetizer

インカのめざめのフライドポテト ¥500(税込)

ドナルドサーモンのカルパッチョ ¥800(税込)

オードブル盛り合わせ ¥850(税込)
【1人前/テリーヌ、チーズ、ハム、ピクルス】



森のカミイの葉野菜サラダ(2~3人前)



オードブル盛り合わせ(1人前)

Pizza

ラクレットピッツァ ¥1,250(税込)
【ハピ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/約20cm】

インカのめざめのラクレットピッツァ ¥1,400(税込)
【インカのめざめを使用/約20cm】

ドナルドサーモンのラクレットピッツァ ¥1,750(税込)
【池田町産ドナルドサーモンを使用/約20cm】



インカのめざめのラクレットピッツァ

Pasta

蝦夷鹿のリガトーニ・ボロネーゼ _____ ¥1,500(税込)

【蝦夷鹿の旨味の強い肩肉を使用／リガトーニ:大きな筒状のショートパスタ】

黒豚のパンチェッタ カルボナーラ _____ ¥1,600(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 _____ ¥1,750(税込)

【十勝まきばの家さんの(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 _____ ¥2,000(税込)

【タリア産ボラ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】



蝦夷鹿のリガトーニ・ボロネーゼ

Curry

ワイン城のビーフカレー _____ ¥1,500(税込)

【十勝産の牛スネ肉を赤ワインでじっくり煮込んだ特製ビーフカレー】

お子様
専用

Children's lunch (小学生以下)

ハンバーグプレート(60g) _____ ¥1,200(税込)

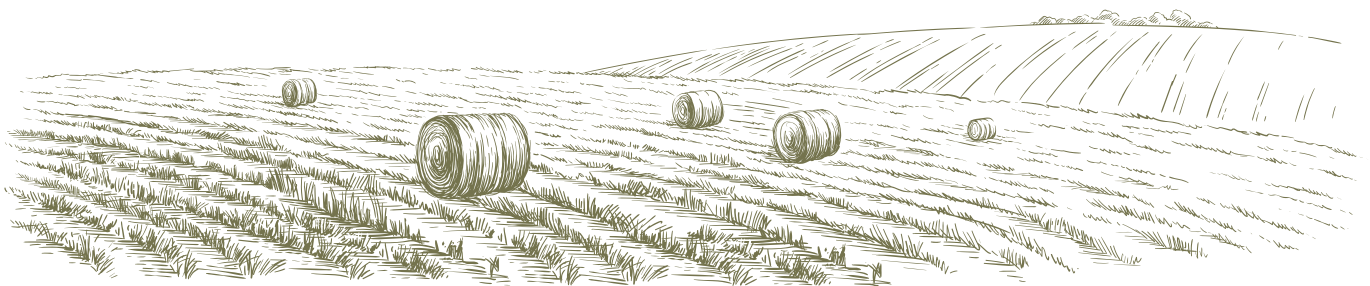
【ゼリー・ドリンク付】

お魚のフライプレート _____ ¥1,200(税込)

【ゼリー・ドリンク付】



ハンバーグプレート



DESSERT & DRINK

Dessert

バナラソフト _____ ¥500(税込)
(お車を運転されない方限定:ブランデー Spreer 可能です。お気軽にお申し付けください。)

シェフの気まぐれデザート 単品 ¥350(税込)~
【パティシエでもあるシェフの本日のデザート】
(詳しい内容は卓上POPをご覧になるか、スタッフまでお尋ねください。)



シェフの気まぐれデザート

季節のパフェ _____ ¥550(税込)~
(内容は卓上POPをご覧になるか、スタッフまでお尋ねください。)

Drink

ホットコーヒー _____ ¥500(税込)
アイスコーヒー _____ ¥500(税込)
エスプレッソ _____ ¥500(税込)
ホットティー _____ ¥500(税込)
アイスティー _____ ¥500(税込)
ホット烏龍茶 _____ ¥500(税込)
アイス烏龍茶 _____ ¥500(税込)

Juice

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)
【ワイン用ブドウ「山幸」果汁100%使用】



山幸ぶどうジュース

ワイン城
限定!!

Light meal

- 季節のポタージュ (内容はスタッフまでお尋ねください。) _____ ￥300(税込)
- 森のカムイの葉野菜サラダ ハーフ _____ ￥300(税込)
【ハッピ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【2～3人前】 _____ ￥500(税込)
- インカのめざめのフライドポテト _____ ￥500(税込)
- そば粉のチーズガレット _____ ￥850(税込)
- 十勝黒豚の胡麻カツバゲットサンド _____ ￥1,200(税込)
【池田町産十勝黒豚使用】
- ラクレットピッツァ _____ ￥1,250(税込)
【ハッピ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 _____ ￥1,500(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】



森のカムイの葉野菜サラダ(2～3人前)



そば粉のチーズガレット

Appetizer

- オードブル盛り合わせ【1人前／テリーヌ、チーズ、ハム、ピクルス】 _____ ￥850(税込)
- パン【ますやパンさんの「フランスパン」使用】 _____ ￥50(税込)



オードブル盛り合わせ(1人前)



Dessert

バニラソフト _____ ¥500(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。)

シェフの気まぐれデザート 単品 _____ ¥350(税込)～

【パティシエでもあるシェフの本日のデザート】

(詳しい内容は卓上POPをご覧になるか、スタッフまでお尋ねください。)

季節のパフェ _____ ¥550(税込)～

(内容は卓上POPをご覧になるか、スタッフまでお尋ねください。)



シェフの気まぐれデザート

Coffee

ホットコーヒー _____ ¥500(税込)

アイスコーヒー _____ ¥500(税込)

エスプレッソ _____ ¥500(税込)

カプチーノ _____ ¥600(税込)

カフェラテ _____ ¥600(税込)

Tea

アールグレイ _____ ¥500(税込)

ダーズリン _____ ¥500(税込)

アイ스티ー _____ ¥500(税込)

ホット烏龍茶 _____ ¥500(税込)

アイス烏龍茶 _____ ¥500(税込)

Juice

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】

ワイン城
限定!!

