

日高御膳

日高のおいしいものを
贅沢に詰め込みました。

「食」で日高をご堪能下さい。

日高御膳「桜」…五、〇〇〇円(税別)



桜

小鉢
季節のお造り
三石和牛の
七輪焼き
特製茶碗蒸し
相並の唐揚げ
日高つぶめし
香の物
お味噌汁
デザート

日高御膳「華」…三、五〇〇円(税別)



華

お刺身三種盛
ホエー豚の
しゃぶしゃぶ
日高つぶめし
香の物
お味噌汁
デザート

そばつゆで食べる



道産ホエー豚のしゃぶしゃぶ

(日高昆布の鍋だし) 一人前 1,980円(税別)



(写真は二名盛りです)

追加料金

お肉(一人前) 1,200円(税別)

野菜 600円(税別)

蕎麦 350円(税別)

ホテル特製、だしの効いたそばつゆで食べるしゃぶしゃぶ。

肉は柔らかく、甘みのある脂がおいしいホエー豚のばら肉を使用。

たっぷりのねぎや柚子胡椒でさらにおいしく、メのお蕎麦までさっぱりと召し上がって頂けます。

ラムのしゃぶしゃぶ

一人前 1,500円(税別)

追加料金	ラム(一人前)	750円(税別)
	野菜	600円(税別)
	うどん	350円(税別)

北海道では定番のラム肉をしゃぶしゃぶでお召し上がり頂きます。

つけだれはホテル特製のポン酢とごまだれをご用意しました。お好みのたれでどうぞ。



ご当地グルメ



日高産

エゾシカ肉の七輪焼

1,500円(税別)



エゾシカ肉は豚肉や牛肉に比べカロリーが約3分の1、鉄分も豊富で女性にも嬉しい食材です。

中心部に赤身が残る程度の焼き加減でどうぞ。

つけだれは塩胡椒入り胡麻油やたまり醤油、薬味におろし生姜を加えてみてはいかがでしょうか。



このマークのあるメニューは道産食材を使用しています。

SAKURA



日高産

真つぶのお造り 1,300円(税別)

日高のつぶ漁獲量は北海道内1位。
真つぶの旨みと歯ごたえをご賞味ください。
※天候や漁によってご用意できない場合がございます。予めご了承ください。



刺身盛り合わせ 1,500円(税別)

新鮮な道産のお刺身を用意いたしました。
素材本来の味をお楽しみ下さい。
※天候や漁によって内容を変更する場合がございます。
詳しくは係りにおたずねください。



厚賀産

ししゃもの天婦羅 600円(税別)

新鮮なししゃもを使った料理人こだわりの天婦羅料理。
二種類のホテル特製塩でご賞味ください。



塩ザンギ 600円(税別)

ホテル特製の塩ダレに漬け込みカラッと揚げたザンギです。
ビールに合うおすすめな一品です。



つぶ蒸し籠飯 800円(税別)

日高のつぶ貝をふんだんに使い、道産米
を日高昆布のだしでふっくらと炊き上げました。



穴子の一本揚げ 700円(税別)

口いっぱい広がる穴子の美味しさをお楽しみください。



このマークのあるメニューは道産食材を使用しています。



柔らかビーフシチュー 1,500円 (税別)

じっくり煮込んだ柔らかいビーフが150g入ったホテル自慢のビーフシチューです。
お口の中でとろけるビーフをご体感下さい。



煮込みハンバーグ 1,200円 (税別)

お子様にも大人気のホテル特製ハンバーグ250gを、自家製デミグラスソースで煮込みました。
ご飯にもお酒にも良く合う一品です。



北海道ご当地グルメ
スープカレー

950円 (税別)

札幌市が発祥のスープカレー。
柔らかく煮込んだ鶏肉と、スパイスの効いたスープをアツアツのうちにお召し上がりください。

サーロインステーキ 1,500円 (税別)

オーストラリア産サーロイン200gを使用した柔らかくジューシーなステーキです。



特上みついし牛
サーロインステーキ
7,000円 (税別)

三石特産の和牛を約230g使用した贅沢なステーキです。
感動の一品をぜひご賞味下さい。

北海道の大自然が育む特選霜降り黒毛和牛「みついし牛」

みついし牛の生産は素牛育成から肥育までの一貫肥育経営で、生まれてから出荷まで約30か月間豊かな自然環境の中でストレスをかける事なく愛情を込めて育てています。
柔らかな食感・甘み（旨み）のある脂肪・あっさりとした味わいが特徴のみついし牛。
当ホテルでは最上級のA5ランクを提供致します。



このマークのあるメニューは道産食材を使用しています。



トーチー
麻婆豆腐 豆鼓仕立て
麻婆豆腐 甘味噌仕立て 各800円(税別)

地元河田食品の“昔豆腐”とホエー豚のひき肉を使った麻婆豆腐。
個性ある二つの味を用意しました。お好みの味をお選びください。
ご飯と一緒にどうぞ。



豚肉と野菜の
オイスター炒め 850円(税別)

道産豚肉と野菜をオイスターで炒めました。
豚肉好きの方はぜひどうぞ。



酢豚 黒酢仕立て 850円(税別)

今注目の黒酢を使用したホテル特製の酢豚です。
柔らかなもち豚と黒酢の相性はバッチリです。



海老チリソース 900円(税別)

中華の定番、海老チリソース。
豆板醤の辛みが食欲をそそります。



海老のマヨネーズソース和え 750円(税別)

プリプリの海老をホテル特製のマヨネーズソースに絡めました。
ご飯にもビールにもよく合います。

SARKURIA



ハマグリとムール貝の
酒蒸し又は白ワイン蒸し 900円(税別)



ソーセージ盛合せ 800円(税別)



ホテル特製 フレンチポテト 400円(税別)



タコのカルパッチョ 900円(税別)



本日のチーズ盛合せ
750円(税別)



トマトサラダ
450円(税別)



しゃぶしゃぶサラダ
600円(税別)

ミックスナッツ... 300円(税別)



白ワインシャーベット
トマトソース 350円(税別)

特製トマトソースがシャーベットを引き立たせます。
お口直しやデザートにどうぞ。



どうもろこしアイスクリーム
350円(税別)

北海道産ハニーバントムを使用したまろやかな
味わいのアイスクリームです。

- ・ 鮭茶漬け
450円(税別)
- ・ ライス
150円(税別)
- ・ お味噌汁
100円(税別)
- ・ 浅漬け
250円(税別)
- ・ ミニサラダ
200円(税別)



海鮮丼 1,600円 (税別)

ふっくらと炊き上げたご飯に10種類もの新鮮なネタ。ぜひお楽しみください。

※天候や漁によって内容を変更する場合がございます。詳しくは係りにおたずねください。

特上海鮮丼

3,000円 (税別)

料理長が厳選した特上ネタが10種類ものった贅沢な海鮮丼。新鮮な海の幸をご賞味下さい。

※天候や漁によって内容を変更する場合がございます。詳しくは係りにおたずねください。



天ぷら御膳 980円 (税別)

大エビ2本、野菜3点、魚1点を使った天ぷら御膳。特製茶碗蒸し付で満足の一品です。

大エビ天重

980円 (税別)

大エビ3本、野菜3点を使った贅沢な天重。見た目にもインパクトありの一押しメニューです。





チャーメン 800円 (税別)

一人前が通常の1.5倍！
味もボリュームも満点です。
一度ご賞味下さい。



ズワイ蟹チャーハン 750円 (税別)

お米のパラッとした食感と、蟹の風味際立つ
絶品本格チャーハン。



当ホテルのハンバーグは
ビーフ 100%です。

ビッグハンバーグ 300g 980円 (税別)

直径 20 センチ、300 グラムのビッグな
ハンバーグ。
柔らかくジューシー、当ホテル自慢の
ハンバーグです。



ダブルチーズハンバーグ 250g 980円 (税別)

上にはチェダーチーズ、中にはゴーダ
チーズと、2種類のチーズを贅沢に
使用しました。ぜひお楽しみ下さい。

和風おろしハンバーグ 250g 900円 (税別)

ふっくら焼き上げたハンバーグを大根
おろしでさっぱりとお召し上がり下さい。



ハンバーグは
3種類のソースから
お選びください



オニオン
ソース



デミグラス
ソース



ポン酢



道産もち豚のトンカツ御膳

茶碗蒸付 900円(税別)

和食の定番トンカツ。
隠し味の効いた自家製ソースで召し上がれ。



道産もち豚の煮込みカツ御膳

茶碗蒸付 900円(税別)

揚げたてのカツをふわとろ玉子でとじました。
ご飯がすすみます。



ビッグメンチカツ御膳

茶碗蒸付 980円(税別)

ビーフ100%、250gの大きな大きなメンチカツ。
ジューシーでボリューム満点です。



道産もち豚の ポークジンジャー定食

850円(税別)

柔らかな道産もち豚にホテル特製の生姜ダレが
決め手。
また食べたくなるおいしさです。



このマークのあるメニューは道産食材を使用しています。

S. HAKURA

Drink Menu

生ビール

サッポロクラシック ヒルスナー 500円(税別)

瓶ビール

サッポロ黒ラベル 中瓶 600円(税別)

プレミアム 麦焼酎

つくし 白 (福岡県産)

黒麹を使用し、減圧蒸留し、仕上げに5年熟成した原酒をブレンドしたライトな口当たりの麦焼酎。

ボトル 720ml 4,000円(税別)
グラス 500円(税別)

つくし 黒 (福岡県産)

黒麹を使用し、常圧蒸留し、仕上げに5年熟成した原酒をブレンドしたコクがあってハードな味わいの麦焼酎。

ボトル 720ml 4,000円(税別)
グラス 500円(税別)

米焼酎

宜有千 萬 (新潟県産)

清酒酵母と黄麹を使用して3段仕込みで作りました。発酵途中で清酒粕を加えることにより、吟醸香を感じる米焼酎です。

ボトル 720ml 4,000円(税別)
グラス 400円(税別)

甲類焼酎

鏡月 20度 ボトル 700ml 2,500円(税別)
グラス 400円(税別)

プレミアム 芋焼酎

海童・祝の赤 (鹿児島県産)

鹿児島県産「黄金千貫芋」を使用し、昔ながらの「黒麹」で仕込みました。口当たりの良さと爽やかさが特徴です。

ボトル 720ml 3,500円(税別)
グラス 500円(税別)

ヴィヴァーチェ (福岡県産)

イタリア語で「生き生き」という意味のこの芋焼酎はペニオトメを原料とするジューシーでフルーティーな味わいです。

ボトル 720ml 5,000円(税別)
グラス 600円(税別)

久耀古酒 (鹿児島県産)

甘みの多いセンガン、種子島の甲山水を原料に白麹で程よい香りと、熟成による旨みとコクが特徴です。

ボトル 720ml 5,000円(税別)
グラス 600円(税別)

富乃宝山 (鹿児島県産)

他の芋焼酎と比べ米麹を多く使用し、爽やかさの中に奥深さを感じられる芋焼酎です。

ボトル 720ml 7,000円(税別)
グラス 700円(税別)

佐藤 (黒) (鹿児島県産)

黒麹で仕込まれ、独特の力強さとキレはありますが、口あたりは柔らかい味わいです。

ボトル 720ml 9,000円(税別)
グラス 900円(税別)

魔王 (鹿児島県産)

黄麹による華やかな香りは、芋焼酎とは思えないフルーティさ。一度飲めば、忘れられない華やかさで芳醇な味わいです。

ボトル 720ml 15,000円(税別)
グラス 1,500円(税別)

Drink Menu

日本酒

久保田 萬寿 一合 2,500円(税別)
グラス 2,000円(税別)

男山クール生 囲い 300ml 1,000円(税別)

千歳鶴ひやり 300ml 1,000円(税別)

八海山本醸造 (新潟県)

高精白した良質米を原料に吟醸造りの伝統的手法を用いたワンランク上の上質な本醸造です。

ボトル 720ml 3,600円(税別)

一合 1,000円(税別)

国士無双 (旭川)

米のコクと旨みを引き出し、麴の香りをほんのり残した辛口の正統派の純米酒です。

ボトル 720ml 3,800円(税別)

越乃寒梅別撰 (新潟県)

米の旨みを充分に引き出した吟醸レベルの香りとコクを持ち合わせる上品で繊細な口当たりは、このクラスの最高レベルのお酒で、冷やや常温も良いですがお燗もおすすめてです。

ボトル 720ml 4,000円(税別)

一合 1,000円(税別)

不動山廃純米 (秋田県)

昔ながらの山廃酵母が醸す酸味と旨みが調和されている食中酒向きのお酒です。

ボトル 720ml 4,000円(税別)

一合 1,000円(税別)

十一州純米大吟醸 (札幌)

明治の改正後、北海道を十一の州と八十六群に分けたことに由来したこのお酒は定温熟成した豊かな風味と滑らかな飲み口が特徴のお酒です。

ボトル 720ml 5,000円(税別)

冬花火 (夕張郡栗山町)

マスカットのような果実香と日本刀のようなキレをもつ深みのある上質なお酒です。

ボトル 720ml 5,500円(税別)

黒不動特別純米 (千葉県)

心地良い香りと旨みたっぷりな味わい。後口も爽やかに流れていきます。

ボトル 720ml 5,500円(税別)

八海山純米吟醸 (新潟県)

純米酒にありがちな雑味や重さは、八海山独自の吟醸造りで飲みやすく軽いお酒に仕上げました。

ボトル 720ml 6,000円(税別)

まる田大吟醸 (夕張郡栗山町)

小林家の屋号の「まる田」は、ほのかな香りと優しい口当たりの、このブランドの最高峰のお酒です。

ボトル 720ml 7,000円(税別)

ウィスキー

角ハイボール…………… グラス 500円(税別)

サントリー 角…………… ボトル 4,000円(税別)

シングル 400円(税別)

ダブル 600円(税別)

ローヤル…………… ボトル 7,000円(税別)

シングル 600円(税別)

ダブル 800円(税別)

シーバスリーガル12年… ボトル 7,000円(税別)

シングル 600円(税別)

ダブル 900円(税別)

オールドパー12年…… ボトル 9,000円(税別)

シングル 700円(税別)

ダブル 1,000円(税別)

マッカラン12年…………… ボトル 11,000円(税別)

シングル 800円(税別)

ダブル 1,100円(税別)

サントリー山崎12年… ボトル 15,000円(税別)

シングル 1,100円(税別)

ダブル 1,700円(税別)

Drink Menu

ワイン・シャンパン

グラスワイン	450円 (税別)	十勝ワイン ボトル (720ml) (赤・白・ロゼ)	3,200円 (税別)
スパークリングワイン ボトル	2,500円 (税別)	十勝ワイン ボトル (360ml) (赤・白・ロゼ)	1,800円 (税別)
グラス	450円 (税別)		

赤ワイン

キャンティー クラシコ 2009 年 (イタリア) 5,000円(税別)
のびやかな酸味とミネラル感、そしてふくよかさが際立ち、飲みごたえのある味わいに仕上がっています。

赤ワイン

シャトーマルジョーズ 2005 年 (フランス) 6,000円(税別)
まろやかで、サクランボや干しぶどうなどの果実の味わいが心地よく広がります。
快楽的に楽しめて欠点のないワインです。

赤ワイン

シャトーベルナドット 2005 年 (フランス) 9,000円(税別)
100年に一度と言われるグレートヴィンテージ2005年物のシャトー。味わいは凝縮した干しぶどうのようで中渋口・重口。バランスに優れていて飲みごたえがある絶妙なワインです。

赤ワイン

ル・プティ・ムートン・ド・ムートン・ロートシルト 2013 (フランス) 37,000円(税別)
絹のようになめらかでバランスがよく、後味までみずみずしさと豊かな風味が愉しめます。
ほのかな甘みも感じさせます。

シャンパン・ロゼ

モエ・エ・シャンドン モエ ロゼ アンペリアル (フランス) 13,000円(税別)
フルーティーで野イチゴのような香りが強く、新鮮でいきいきとした果実味がはっきり出ている、喉ごしは柔らかいです。

シャンパン

モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル (フランス) 9,000円(税別)
世界で最も愛されているシャンパン。堅固なのにバランスが良く、すっきりとしているながらボディも十分という特徴があります。

シャンパン

ヴーヴ・クリコ・ポンサルダン ブリュット (フランス) 11,000円(税別)
強く心地よい香りに、果実とプリオッシュのような香りが感じられます。
バランスが良くとれた味わいで、快い爽やかさと、際立ったフルーティーさが印象的です。

Drink Menu

ノンアルコールビール

サッポロプレミアムアルコールフリー 450円(税別)

コーヒー

ホットコーヒー 400円(税別)

アイスコーヒー 400円(税別)

ソフトドリンク

ウーロン茶 400円(税別)

黒ウーロン茶 400円(税別)

オレンジジュース 400円(税別)

グレープフルーツジュース 400円(税別)

ニシパの恋人(トマトジュース) 400円(税別)

ニシパの初恋(にんじんミックスジュース) 400円(税別)

ジンジャーエール 400円(税別)

コカコーラ 400円(税別)