

# 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（税込五、五〇〇円）



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

# 桜

日高御膳「華」：三、五〇〇円（税込三、八五〇円）



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

# 華



そばつゆで食べる

# 静内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 (税込 2,178円)



(写真は二名盛りです)

## 追加料金

お肉 (一人前) 1,200円 (税込 1,320円)

野菜 600円 (税込 660円)

蕎麦 350円 (税込 385円)

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！  
メの蕎麦は地元人気店あま屋さんの日高昆布をねりこんだ  
「日高の風」を使用。(売店にて販売中)

# ラムのしゃぶしゃぶ

一人前 1,980円 (税込 2,178円)

## 追加料金

お肉 (一人前) 1,200円 (税込 1,320円)

野菜 600円 (税込 660円)

うどん 350円 (税込 385円)

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

1,600円 (税込 1,760円)

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。  
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。

SARKURIA



タコのカルパッチョ 900 円 (税込 990 円)



生ハムとサーモンのサラダ  
980 円 (税込 1,078 円)



しゃぶしゃぶサラダ 800 円 (税込 880 円)



ハマグリとムール貝の  
酒蒸し又は白ワイン蒸し 980 円 (税込 1,078 円)



トマトサラダ 480 円 (税込 528 円)



麻婆豆腐 800 円(税込 880 円)

地元河田食品の“昔豆腐”を使った麻婆豆腐。ひと口食べると、口中に爽快な刺激と山椒の香りが広がる。



海老のハーフ&ハーフ 1,200 円(税込 1,320 円)

海老チリソースと海老のマヨネーズ和えの二種類の味を楽しめるお得なハーフセットです。



海老チリソース 980 円(税込 1,078 円)

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。



海老のマヨネーズ和え 900 円(税込 990 円)

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。



豚肉と野菜のオイスター炒め 980 円(税込 1,078 円)

道産豚肉と野菜をオイスターで炒めました。



酢豚 黒酢仕立て 980 円(税込 1,078 円)

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。



刺身盛合せ 1,680 円 (税込 1,848 円)

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 800 円 (税込 880 円)

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 800 円 (税込 880 円)

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。



天ぷら盛合せ 900 円 (税込 990 円)

大エビ2本、野菜3点、魚1点を使った盛り合わせです。



大エビフライ 1,100 円 (税込 1,210 円)

衣はサクサク、中はプリプリの大きな海老フライが4本ついています。



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。

S.A.KURA



### ジンギスカンコロケ

800 円 (税込 880 円)

ジンギスカンは北海道を代表する郷土料理。  
静内産ミニトマト太陽の瞳を使用した特製ソースで、お召し上がりください。



### ホエー豚の醤油煮

980 円 (税込 1,078 円)



### レバニラ炒め

800 円 (税込 880 円)



### フレンチフライドポテト

500 円 (税込 550 円)



### ソーセージ盛合せ

900 円 (税込 990 円)



### チーズ盛合せ

800 円 (税込 880 円)



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。

SARKURIA



特上海鮮丼 3,000 円(税込 3,300 円)

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。  
※天候や漁によって内容を変更する場合がございます。



海鮮丼 1,800 円(税込 1,980 円)

ふっくらと炊き上げたご飯に10種類もの新鮮なネタ。  
※天候や漁によって内容を変更する場合がございます。



日高つぶめし定食  
1,164 円(税込 1,280 円)

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炊き上げました。



道産もち豚のポークジンジャー定食  
980 円(税込 1,078 円)

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。



大エビ天重 980 円(税込 1,078 円)

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。



天ぷら御膳 980 円(税込 1,078 円)

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。



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。

SARKORA



### 道産もち豚のトンカツ御膳

980円(税込1,078円)

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

980円(税込1,078円)

揚げたて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

980円(税込1,078円)

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。



### ズワイ蟹チャーハン

800円(税込880円)

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。



### チャーメン

980円(税込1,078円)

一人前が通常の1.5倍！味もボリュームも満点です。



### 中華飯

980円(税込1,078円)

迫力満点の大盛中華飯。  
食べ応え充分で納得のいくボリュームです。



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。

SARKORA





## 特上みついし牛 サーロインステーキ 10,000円(税込 11,000円)

三石特産の和牛を約300g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。



### サーロインステーキ 1,980円(税込 2,178円)

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。



### 北海道ご当地グルメ スープカレー 1,200円(税込 1,320円)

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上がりください。



### 柔らかビーフシチュー 1,600円(税込 1,760円)

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 1,400円(税込 1,540円)

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。



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。

SARKURIA



3種類のソースから1種類お選びください  
オニオン・デミグラス・ボン酢

ハンバーグ 250g  
ライス・スープ付 980 円(税込 1,078 円)

ふっくら焼き上げた濃厚な旨味のハンバーグをお召し上がりください。



3種類のソースから1種類お選びください  
オニオン・デミグラス・ボン酢

和風おろしハンバーグ 250g  
ライス・スープ付 980 円(税込 1,078 円)

大根おろし & 青じそのさっぱりとした味わいは、濃厚な旨味のハンバーグと良く合います。



3種類のソースから1種類お選びください  
オニオン・デミグラス・ボン酢

チーズハンバーグ 250g  
ライス・スープ付 1,100 円(税込 1,210 円)

チーズフォンデュをイメージさせる真っ白なコクのある濃厚なチーズを上からとろへり。



3種類のソースから1種類お選びください  
オニオン・デミグラス・ボン酢

ダブルハンバーグ 250g × 2枚  
ライス・スープ付 1,700 円(税込 1,870 円)

250gのハンバーグを2枚重ねたボリューム満点メニュー！



- ・ エビフライ
- ・ ミニハンバーグ
- ・ タコさんウィンナー
- ・ チキンナゲット
- ・ 玉子焼き
- ・ ポテトサラダ
- ・ 温うどん or ごはん
- ・ デザート

お子様ランチ 680 円(税込 748 円)

温うどんかごはんかをお選びください

- ・ 漬物盛合せ 300 円(税込 330 円)
- ・ ミニサラダ 200 円(税込 220 円)
- ・ ライス 150 円(税込 165 円)
- ・ 味噌汁 100 円(税込 110 円)

- ・ ゆずシャーベット 350 円(税込 385 円)
- ・ バニラアイス 200 円(税込 220 円)
- ・ 抹茶アイス 200 円(税込 220 円)

# Drink Menu

## 生ビール

サッポロクラシック ヒルスナー 500円(税込 550円)

## 瓶ビール

サッポロ黒ラベル 中瓶 600円(税込 660円)

## 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(税込 495円)

## サワー

こだわりレモンサワー 500円(税込 550円)

## 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(税込 4,400円)  
グラス 500円(税込 550円)

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(税込 4,400円)  
グラス 500円(税込 550円)

## 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(税込 4,400円)  
グラス 400円(税込 440円)

## 甲類焼酎

鏡月 20度

ボトル 700ml 2,500円(税込 2,750円)  
グラス 400円(税込 440円)

## 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(税込 3,850円)  
グラス 500円(税込 550円)

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ベニオトメを原料とするジュシーでフルーティーな味わいです。

ボトル 720ml 5,000円(税込 5,500円)  
グラス 600円(税込 660円)

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(税込 5,500円)  
グラス 600円(税込 660円)

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(税込 7,700円)  
グラス 700円(税込 770円)

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(税込 9,900円)  
グラス 900円(税込 990円)

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(税込 16,500円)  
グラス 1,500円(税込 1,650円)

## 紹興酒

「塔牌」花彫<陳五年>

ボトル 360ml 1,300円(税込 1,430円)  
ボトル 180ml 800円(税込 880円)

# Drink Menu

## 日本酒

久保田 萬寿 一合 2,500円 (税込 2,750円)  
グラス 2,000円 (税込 2,200円)

男山クール生囲い 300ml 1,000円 (税込 1,100円)

### 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 (税込 3,960円)  
一合 1,000円 (税込 1,100円)

### 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 (税込 4,180円)

### 越乃寒梅別撰 (新潟県)

米の旨みを十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です。

ボトル 720ml 4,000円 (税込 4,400円)  
一合 1,000円 (税込 1,100円)

### 不動山麩純米 (秋田県)

昔ながらの山麩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 (税込 4,400円)  
一合 1,000円 (税込 1,100円)

### 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 (税込 5,500円)

### 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 (税込 6,050円)

### 黒不動特別純米 (千葉県)

心地良い香りと旨みたっぷりの味わい。後口も爽やかに流れていきます。

ボトル 720ml 5,500円 (税込 6,050円)

### 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 (税込 6,600円)

### 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 (税込 7,700円)

## 日本酒

### 越乃寒梅 白ラベル (新潟県)

「飽きずに楽しく飲め」「次の日に残らない」お酒です。300mlは限定品!

300ml 1,300円 (税込 1,430円)

### 瀬祭 純米大吟醸 45 (山口県)

日本酒界に現れた大ヒット銘柄「瀬祭(だっさい)」。香りあるフルーティーな味わい。

300ml 1,400円 (税込 1,540円)

### 八海山 純米吟醸 (新潟県)

キレの良い辛口純米吟醸に仕上がっています。八海山の定番酒の中で唯一の純米仕込。

300ml 2,500円 (税込 2,750円)

## ウイスキー

角ハイボール グラス 500円 (税込 550円)

サントリー角 ボトル 4,000円 (税込 4,400円)

シングル 400円 (税込 440円)

ダブル 600円 (税込 660円)

ローヤル ボトル 7,000円 (税込 7,700円)

シングル 600円 (税込 660円)

ダブル 800円 (税込 880円)

シーバスリーガル12年 ボトル 7,000円 (税込 7,700円)

シングル 600円 (税込 660円)

ダブル 900円 (税込 990円)

オールドパー12年 ボトル 9,000円 (税込 9,900円)

シングル 700円 (税込 770円)

ダブル 1,000円 (税込 1,100円)

サントリー山崎12年 ボトル 35,000円 (税込 38,500円)

シングル 2,000円 (税込 2,200円)

ダブル 3,000円 (税込 3,300円)

# Drink Menu

## ワイン・シャンパン

グラスワイン	450円 (税込 495円)	十勝ワイン ボトル 720ml	3,200円 (税込 3,520円)
		(赤・白・ロゼ)	
スパークリングワイン ボトル	2,500円 (税込 2,750円)	十勝ワイン ボトル 360ml	1,800円 (税込 1,980円)
グラス	450円 (税込 495円)	(赤・白・ロゼ)	

**白ワイン** ドメーヌ アムラン プティ シャブリ 2021 年 (フランス) 6,000円 (税込 6,600円)  
花のような香り、あるいはグレープフルーツやレモンを思わせる柑橘系の香り。  
軽やかで飲みやすく、まろやかな口あたりで、ミネラル感あふれる爽やかな味わいが広がります。

**白ワイン** 宝水ワイナリー デラウェア (岩見沢市) 4,500円 (税込 4,950円)  
トロピカルフルーツやリンゴのような果実の豊かな香りを持ち、渋味少なく甘味と酸味の  
バランスが取れた軽快な飲み口の白ワインです。

**赤ワイン** 宝水ワイナリー キャンベル・アーリー (岩見沢市) 4,500円 (税込 4,950円)  
イチゴやアセロラ、和三盆のような香りを持ち、ほのかな甘さとキレの良い酸味が調和する  
フルーティなやや甘口の赤ワインです。

**赤ワイン** キャンティー クラシコ 2018 年 (イタリア) 5,000円 (税込 5,500円)  
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・モンローズ 2007 (フランス) 30,000円 (税込 33,000円)  
クリュ・クラッセ第2級格付けのシャトー。カベルネ・ソーヴィニオン主体でつくられるワインは、  
果実の凝縮された風味を持つ、サン・テステフらしい力強いタイプです。

**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 (税込 14,300円)  
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 (税込 9,900円)  
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 (税込 12,100円)  
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。

## ソフトドリンク

ウーロン茶	400円 (税込 440円)	ジンジャーエール	400円 (税込 440円)
黒ウーロン茶	400円 (税込 440円)	コココーラ	400円 (税込 440円)
オレンジジュース	400円 (税込 440円)	グレープフルーツジュース	400円 (税込 440円)

## コーヒー

ホットコーヒー	400円 (税込 440円)	アイスコーヒー	400円 (税込 440円)
---------	----------------	---------	----------------