



Lunch Menu

セットドリンク付き
(コーヒー・紅茶・ウーロン茶)

鉄板ハンバーグステーキ

北海道産牛肉 100% の無添加オリジナルハンバーグ (150g)
付け合わせの野菜もたっぷり。熱々の鉄板でどうぞ。

●北海道産モッツアレラチーズ

根室産の生乳で作られたモッツアレラチーズ
中標津産のゴーダチーズ
風味豊かな無添加和風ソースでどうぞ。

   ¥1,900



●余市ワイナリースペシャル

～赤ワイン仕立てのブラウンソース～
ハンバーグ

余市北島農場のワインポークの煮込み
北海道産ソーセージ

   ¥2,500



●和風ソース

当店定番の味

   ¥1,500

●今月のハンバーグ

年間ハンバーグカレンダーをご覧ください

   ¥1,700

●まかないトマトソース

ハーブ・にんにく・ベーコンの旨味をブレンド

   ¥1,700

●手作りブラウンソース

たっぷりの玉ねぎとブイヨン。余市赤ワイン仕立て。


   ¥1,900

●ミックスグリル ～白ワインマスタードソース～

ハンバーグ・厚切りベーコン・北海道産ソーセージ

   ¥2,300

ライス (北海道米ななつぼし使用)
S ¥150 M ¥200 L ¥250 LL ¥300

パン (1カット) 
¥200

・表示は全て税込価格 (10%)
・オーダー内容によりお料理の提供順が前後する場合がございます

・アレルギー表記 / 8品目



石窯焼きピッツア

セットドリンク
¥250でお付けできます
(コーヒー・紅茶・ウーロン茶)

～こだわり～

薪材・チーズ・小麦粉、全て北海道産 生地は独自にブレンドした自家製生地
モッツアレラチーズ：根室産 ゴーダチーズ：中標津産
約350℃の高温で一枚一枚丁寧に焼き上げます。

●マルゲリータ

トマトソース・モッツアレラ・バジル

人気
No.1



¥1,600

●ビアンコ

モッツアレラ・ゴーダ・オリーブオイル



¥1,500

●ニシン・トバ・北あかり

ニシンのマリネ・余市産鮭トバ・
ジャガイモ・モッツアレラ・ゴーダ

余市
スタイル



¥2,200

●ロツソ

トマトソース・ゴーダ・ガーリックオイル



¥1,500

●北海道クワトロフォルマッジ

モッツアレラ・ゴーダ・カマンベール・
ブルー・はちみつ添え

贅沢!
オススメ



¥2,500

●ミックスソーセージ SP

トマトソース・ソーセージ4種・
モッツアレラ・ゴーダ・野菜



¥2,500

サイズ：直径約25cm(10インチ) カット数：6カット

一枚ずつ手焼きしておりますので、他のメニューとは時間差での提供になる場合がございます。
混雑状況により、1テーブルのオーダー枚数を制限させていただく場合がございます。

テイクアウトオーダーはスタッフまでお声掛け下さい。

アラカルト

セットドリンク
¥250でお付けできます
(コーヒー・紅茶・ウーロン茶)

Made
in
Sapporo

鉄板ソーセージ 5本入り(プレーンのみ4本) ALL ¥1,000

北海道産豚肉使用

●プレーン

～無塩せきの素朴な味わい～



●あらびき

～楽しめる歯ごたえと食感～

●ミルク

～優しい味わい、お子様にも～

●行者にんにく

～香り良く、北海道らしい味わい～

●チョリソー

～スパイシーで刺激的な辛さ～

●バジル

～爽やかハーブ香～

●玉ねぎ

～自然な甘みたっぷり～

●チーズ

～コク深い味わい～

鉄板アラカルト

●厚切りベーコンの鉄板焼き

北海道産豚肉使用 無添加

¥1,300

●北あかりのバターチーズ焼き

北海道産ジャガイモ使用

¥900

サラダ

●気まぐれコンビネーションサラダ

～生サラミ・自家製ホワイトドレッシング～



¥750

チーズ

●カマンベール3種食べ比べ

共和町クレイル

¥1,200

●ニセコチーズ盛り合わせ

¥1,200



●フレッシュモッツァレラチーズ

¥950

ドライトマトのパテ添え

●ニセコ産ゴーダ&ミモレット

¥750

●倉島スモークチーズ

¥460

おつまみ

●にんにく詰めグリーンオリーブ

¥350

●イタリアンピクルス

¥400

●スパイス&ハーブナッツ

¥400

●北海道産しばれ生サラミ

¥700

・表示は全て税込価格<10%> ・写真はイメージです
・オーダー内容によりお料理の提供順が前後する場合がございます

・アレルギー表記 / 8品目

