

MENU



中札内 田舎どり

生後35日前後の平飼いと漢方処方の特殊飼料（地養素）で育った、他にない若さと鮮度が自慢です。炭火でじっくり焼き上げることで、若どりならではの肉質が柔らかく雑味の無い甘み、溢れ出す肉汁をお楽しみいただけます。



NAKASATSUNAI
INAKA-DORI

鶏

01

中札内 田舎どり 半身炭火焼き



1人前

¥1,200

※焼き野菜は別注文となります。
※季節によって焼き野菜の内容を変更する場合がございます。

テイクアウト OK!

若どり半身焼きはお持ち帰りができます

お電話でご注文いただければ、ご来店時間に合わせて焼いておきます。1人前からご注文可能です。

※店内混雑時は、お電話でのご注文を承れない場合がございます。



11 焼き野菜 ¥200
もやし、玉ねぎ

12 キムチ ¥280

13 ライス ¥200

14 ライス（大） ¥250

15 おにぎり ¥150
1個

16 味噌汁 ¥100



TOWADA
BARAYAKI

十和田 バラ焼き

青森県十和田市のソウルフードで、醤油ベースの甘辛いタレで下味をつけた牛バラ肉と大量のタマネギを、鉄板で飴色になるまで焼きしめた料理です。





02

十和田 バラ焼き定食

ライス・サラダ・味噌汁付き

¥1,200





21 生ビールジョッキあります！ サッポロクラシック ¥500

さっぽろ藤野ワイナリー直送ワインも注文可 スタッフにお声がけください



ジンギスカン



SOUL FOOD
JINGISUKAN

羊



03 ラム肩ロースセット

やわらかいラム肩ロースに、たっぷりの野菜盛り合わせとライスが付いた、お得なジンギスカンセットです。

ラム肩ロース150g・野菜・ライス

¥1,900

04 ラム肩ロース 肉のみ150g



¥1,600



11 焼き野菜 もやし、玉ねぎ	¥200	13 ライス	¥200	15 おにぎり 1個	¥150
12 キムチ	¥280	14 ライス（大）	¥250	16 味噌汁	¥100





05

ラムロールセット



北海道のジンギスカンといえばラムロール。薄切りならではのやわらかさで、どなたでも食べやすく、ラムの旨みをしっかり味わえる一品です。

ラムロール 150g・野菜・ライス

¥1,500

06

ラムロール 肉のみ150g

¥1,200





07

ジンギスカン丼

ラムロールと玉ねぎを、自家製ジンギスカンのタレで香ばしく焼き上げました。じゅわっと広がる旨みが、ごはんと相性抜群の一杯です。

味噌汁付き

¥800



21 生ビールジョッキあります！ サッポロクラシック ¥500

さっぽろ藤野ワイナリー直送ワインも注文可 スタッフにお声がけください



CURRY RICE
JINGISUKAN-DON

お食事

08 ほろほろチキンレッグカレー

圧力鍋でじっくり煮込んだ骨付きチキンは、スプーンでほろほろ崩れるやわらかさ。
玉ねぎをたっぷり使ったコクのあるカレーは、ほんのり辛く食べやすい味わいです。

¥1,200



09 カレーライス

¥700





07 ジンギスカン丼

ラムロールと玉ねぎを、自家製ジンギスカンのタレで香ばしく焼き上げました。じゅわっと広がる旨みが、ごはんと相性抜群の一杯です。

味噌汁付き

¥800



11 焼き野菜（もやし、玉ねぎ）	¥200	13 ライス	¥200	15 おにぎり（1個）	¥150
12 キムチ	¥280	14 ライス（大）	¥250	16 味噌汁	¥100



BEER
SOFT DRINK

ドリンク



サッポロクラシック

21 生ビール ¥500

22 缶ビール ¥350

23 ノンアルコールビール ¥250

24 コーラ ¥150

25 麦茶 ¥150

26 アイスコーヒー ¥150

27 ホットコーヒー ¥350

DESSERT

デザート

28 ソフトクリーム ¥400

29 ソフトクリーム カップ(小) ¥200

北海道で人気の牧家、良質な生乳を使用

濃厚なのに後味はすっきり
ミルクの旨みをしっかり感じられるソフトクリームです



さっぽろ藤野ワイナリー直送ワインも注文可

スタッフにお声がけください





01



02



03

英語メニュー

English

01 Grilled half Nakasatsunai free range chiken — ¥1,200

02 Towada Barayaki — A Towada (Aomori) specialty dish with grilled beef and onions, include salad, rice , and miso soup — ¥1,200

03 Lamb shoulder loin Set — include vegetables and rice — ¥1,900

04 Lamb shoulder loin meat only — ¥1,600

05 Lamb Set — include vegetables and rice — ¥1,500

06 Lamb meat only — ¥1,200

07 Lamb bowl — include miso soup — ¥800

08 Curry with tender chicken leg and rice — ¥1,200

09 Curry with rice (no chicken leg) — ¥700

11 Assorted vegetables ¥200

12 Kimchi ¥280

13 Rice small 1 bowl ¥200

14 Rice large 1 bowl ¥250

15 1 rice ball ¥150

16 1 cup of miso soup ¥100

21 Sapporo Classic Beer on tap ¥500

22 Sapporo Classic Beer 350ml Can ¥350

23 Non-alcoholic Beer 350ml Can ¥250

24 Coca-cola ¥150

25 Barley tea (cold) ¥150

26 Cold coffee ¥150

27 Hot coffee ¥350

28 Soft Serve ¥400

29 Soft Serve small cup ¥200



Wines delivered directly from Sapporo Fujino Winery are also available.
Please ask our staff if you would like to see it.





05



07



08

韓国語メニュー

한국어

01 나카사츠나이 시골닭 반 마리 숯불구이 ¥1,200

02 도와다 바라야키 소 갈비살과 양파를 구운 아오모리현 도와다시의 명물 요리 밥·샐러드·된장국 제공 ¥1,200

03 양 어깨로스 (로스:등심) 세트 야채·밥 포함 ¥1,900

04 양 어깨로스 (등심) (고기만) ¥1,600

05 양고기 롤 세트 야채·밥 포함 ¥1,500

06 양고기 롤 (고기만) ¥1,200

07 징기스칸 덮밥 된장국 제공 ¥800

08 부드러운 치킨 레그 카레 ¥1,200

09 카레라이스 (치킨 레그 없음) ¥700

11 모둠 야채 구이 ¥200

12 김치 ¥280

13 밥 ¥200

14 밥 (대) ¥250

15 오니기리 (주먹밥) ¥150

16 미소시루 (장국) ¥100

21 삿포로 클래식 생맥주 ¥500

22 삿포로 클래식 캔 맥주 350ml ¥350

23 무알코올 맥주 350ml ¥250

24 코카콜라 ¥150

25 보리차 ¥150

26 아이스 커피 ¥150

27 핫 커피 ¥350

28 소프트 아이스크림 ¥400

29 소프트 아이스크림 컵 (소) ¥200



삿포로 후지노 와이너리 직송 와인도 주문 가능합니다.
필요하시면 직원에게 말씀해 주세요.



エルクの森 各施設のご案内

お食事のあとに、お散歩がてらお立ち寄りください。




ワインギャラリー ピノ

さっぽろ藤野ワイナリーのワインのご購入・試飲をお楽しみいただけます。
眺めのよいテラス席でゆったりとした時間をお過ごしください。

OPEN：10:00～17:00 / 年中無休（年末年始を除く）




キッチンカー ボヌール

ピノの隣にあるキッチンカー『ボヌール』では、米粉を使ったモチモチ食感の焼きたてワッフルや、
クレープ・ドリンクをご用意しています。

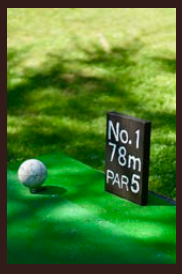
不定期営業 / 冬季休業




カフェ＆レストラン ヴィーニュ

地元食材を使った、パスタやピザを中心としたイタリアンレストラン。
さっぽろ藤野ワイナリーのワインを使った「ワインパフェ」が隠れた名物です。

OPEN：11:00～17:00 ラストオーダー16:00 / 年中無休（年末年始を除く）





エルクの森 パークゴルフクラブ

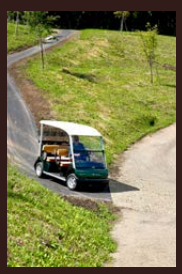
エルクの森パークゴルフクラブは、IPGA公認36ホールの本格的なパークゴルフ場です。
食後にちょっと身体を動かしてみませんか？

OPEN：平日9:00～17:00 / 土日祝8:00～17:00
4月中旬～11月上旬まで毎日営業




さっぽろ藤野ワイナリー

2009年より藤野の地で栽培から醸造、販売までを一貫して手がけるワイナリー。
天然酵母で醸す体にやさしいワインを届けています。




自動カートでゆっくり巡るエルクの森

時速3kmのゆったりスピードで、1,800mのコースを完全自動運転で進みます。
5名様まで乗車可能、所要時間は約40分。
エルクの森の豊かな自然が次々と目の前に広がります。