



NORTHERN
TERRACE DINNER

Drink Menu

ソフトドリンク COFFEE & TEA SOFT DRINK

コーヒー（焼き菓子付き） Coffee w/ Baked Sweets	¥1,000
アイスコーヒー（焼き菓子付き） Iced Coffee w/ Baked Sweets	¥1,100
カフェ・オ・レ（焼き菓子付き） Café Au Lait w/ Baked Sweets	¥1,100
アイス・カフェ・オ・レ（焼き菓子付き） Iced Café Au Lait w/ Baked Sweets	¥1,100
カプチーノ（焼き菓子付き） Cappuccino w/ Baked Sweets	¥1,100

コーヒー / COFFEE レインフォレスト・アライアンス認証 100%

レインフォレスト・アライアンス (RAINFOREST ALLIANCE) 概要
1987年に設立されたアメリカニューヨークに本部を置く国際環境NGO団体。人類と自然環境が共栄する世界の実現を目指しており、森林の維持保全、野生生物保護あるいは生物多様性の保全、気候変動への取組みなどの活動を行っています。
レインフォレスト・アライアンス認証農園産のコーヒー豆を選ぶことで、地球を守りながら自分と家族の暮らしを向上させるべく努力している世界中の農園主や農業労働者をサポートすることができます。



レインフォレスト・アライアンス
認証農園産コーヒー

アイスティー Iced Tea	¥950
紅茶（ダージリンまたはセイロンティー） Tea (Darjeeling Or Ceylon Tea)	¥950
果汁100%オレンジジュース Orange Juice	¥1,150
北海道産ミニトマトジュース Tomato Juice	¥1,150
北海道産りんごジュース Apple Juice	¥1,150
コカコーラ Coke	¥750
ジンジャーエール Ginger Ale	¥750
北海道限定コアップ ガラナ Hokkaido Limited Co-Up Guarana	¥750
ウーロン茶 Oolong Tea	¥750
ワイン用ぶどうジュース Grape Juice	¥1,050
オーガニック・ブラッドオレンジソーダ (355ml) Organic Blood Orange Soda	¥1,250
オーガニック・シチリアレモンソーダ (355ml) Organic Sicilian Lemon Soda	¥1,250

スパークリングウォーター SPARKLING WATER

ペリエ・瓶（天然発泡水）フランス 330ml Perrier	¥900
天然微炭酸水YOIYANA（よいやな）日本（大分）500ml Japanese Sparkling Water “YOIYANA”	¥900
サンベネデット・瓶（発泡水）イタリア 500ml San Benedetto Natural Sparkling Mineral Water	¥900

※表示料金にはサービス料および税金が含まれております。
All prices include service charge and tax. Japanese yen

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

ビール・カクテル・ノンアルコール

BEER/COCKTAIL/NON-ALCOHOLIC

ビール

Beer

生ビール サッポロクラシック Draft Beer "SAPPORO CLASSIC"	¥1,100
生ビール キリン一番搾り Draft Beer "KIRIN ICHIBAN SHIBORI"	¥1,100
ハイネケン エクストラコールド (小瓶) "HEINEKEN EXTRA COLD" (Bottle)	¥1,050
サントリー オールフリー 樽詰 Alcohol - Free Beer "SUNTORY All-Free"	¥900

カクテル

Cocktail

デュワーズ ハイボール "Dewar's Highball"	¥950
カシス (ソーダ または オレンジ) Cassis (Soda or Orange)	¥900
ライチ (ソーダ または オレンジ) Litchi (Soda or Orange)	¥900
ピーチ (ソーダ または オレンジ) Peach (Soda or Orange)	¥900
カンパリ (ソーダ または オレンジ) Campari (Soda or Orange)	¥900

ノンアルコール

Non-alcoholic

ノンアルコールハイボール Non-alcoholic Highball	¥650
ノンアルコール梅酒 (ソーダ または ロック) Non-alcoholic Plum Wine (Soda or On the rocks)	¥650

※表示料金にはサービス料および税金が含まれております。

All prices include service charge and tax. Japanese yen

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。

This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

おすすめ北海道ワイン

RECOMMEND HOKKAIDO WINE

白ワイン

White Wine

K-Blanc # 1 (八剣山ワイナリー / 札幌市) ボトル ¥9,000

品種 ソーヴィニヨン・ブラン他

Kanonz K-Blanc (Hakkenzan Winery/SAPPORO)

八剣山の麓の自家農園産ぶどうを 100% 使用したやや辛口のワイン。
ソーヴィニヨンブラン種を軸にドイツ系品種を合わせた香り豊かであっさりとした飲み口。
それぞれのぶどうの個性が複雑な味わいを生んでいます。

奥尻 シャルドネー (奥尻ワイナリー / 奥尻町) ボトル ¥8,500

品種 シャルドネ

OKUSHIRI Chardonnay (OKUSHIRI Winery/OKUSHIRI)

熟したトロピカルフルーツやジャスミンティーの香りがあり、島のワインらしい
独特の塩味を感じられるキリッとした印象の辛口ワインです。

中富良野 ミュラートウルガウ (ドメーヌレゾン / 中富良野町) ボトル ¥8,000

品種 ミュラー・トゥルガウ

Dom. Raison Müller Thurgau (Domaine Raison/FURANO)

レモンイエローの外観、青りんご、レモンガラスの香りが複雑に香ります。
穏やかな酸味、豊かな心地良い味わいと、上品な余韻が特徴的なワインです。

赤ワイン

Red Wine

奥尻ワイン メルロ (奥尻ワイナリー / 奥尻島) ボトル ¥8,500

OKUSHIRI Merlot (OKUSHIRI Winery/OKUSHIRI)

軽さの中にある味わい深さを追求したグランドキュベ。淡い色調、甘美な果実香、
花やスパイスが華やかに香り、飲み口は上品ながら渋みの骨格と深い旨みがあります。
古き良き時代のブルゴーニュタイプです。

さっぽろワイン(ヤマ・ソーヴィニヨン)(さっぽろワイン / 石狩市八幡) ボトル ¥8,000

品種 ヤマ・ソーヴィニヨン

SAPPORO WAINE Yama Sauvignon (SAPPORO WAINE/ISIKARISI)

石狩市の自社ぶどう 100%を使用した、程良い渋みと爽やかな酸味がバランスの良い
フルボディの赤ワイン。山ぶどうとカベルネ・ソーヴィニヨンの交配品種で、爽や
かな酸味と滋味深い味が特徴です。

鶴沼 (Rond) (鶴沼ワイナリー / 浦臼町) ボトル ¥7,000

品種 Rond

Tsurunuma Rondo (Tsurunuma Winery/Urausu)

赤紫色の深みのある色合いと、プラムなどの 黒い果実を思わせる香りが活きた味わい。
日本全体の収穫量では鶴沼ワイナリー産が多く占めます。

※表示料金にはサービス料および税金が含まれております。

All prices include service charge and tax. Japanese yen

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。

This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

シャンパーニュ・スパークリングワイン

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

シャンパーニュ Champagne

ジョセフ・ペリエ キュヴェ ロワイヤル ブリュット (フランス) ボトル ¥18,000

Joseph Perrier Cuvée Royale Brut (France)

シャルドネ由来の爽快でシャープな口当たりにつき、黒ぶどう由来のきめ細かく丸みのある味わいが広がります。

お祝いの席にメーカーが自信をもっておすすめするワインです。

テタンジェ ブリュット・レゼルヴ (フランス) ボトル ¥16,000 ハーフボトル ¥8,500

Taittinger Brut Réserve

果実やブリオッシュ、桃や白い花、バニラなどを思わせる香りとみずみずしいフレッシュな酸味の調和が感じられます。

デリケートな果実や蜂蜜の味わいが楽しめます。

ローラン・ペリエ ラ・キュヴェ (フランス) ボトル ¥15,000 ハーフボトル ¥8,000

Laurent-Perrier La Cuvée

フレッシュでエレガント。心地良い余韻が印象的な、華やかでバランスの取れた味わいの辛口シャンパーニュです。

スパークリング ワイン Sparkling Wine

ヌヴィアナ・カバ・ブリュット (スペイン) ボトル ¥12,000

Nuviana CAVA Brut

トロピカルフルーツやトースト、ナッツの香ばしい香り。非常にバランスが良くフレッシュ感が心地良い、瓶内二次発酵で造られた本格スパークリングワインです。

※表示料金にはサービス料および税金が含まれております。

All prices include service charge and tax. Japanese yen

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。

This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

平川ワイナリー
HIRAKAWA WINERY

スパークリングワイン

Sparkling Wine

2022 クレマンヌ メトード・トラディショナル ボトル ¥15,000

2022 Clémence Méthode Traditionnelle

透明感とピュア感を有するさっぱりとした辛口白スパークリングワインです。(6 気圧)

2023 クレマンヌ メトード・トラディショナル ボトル ¥15,000

2023 Clémence Méthode Traditionnelle

透明感とピュア感を有するさっぱりとした辛口白スパークリングワインです。(6 気圧)

2019 シリマ ロゼ メトード・トラディショナル (ロゼ・スパークリング) ボトル ¥18,000

2019 Sirima Rosé Méthode Traditionnelle (Rosé Sparkling Wine)

チャーミングで口当たりが良い、4 年熟成の中辛口ロゼスパークリングワインです。(6 気圧)

ロゼワイン

Rosé Wine

2022 ロゼ・ド・ヨイチ キュベ・ガストロノミック ボトル ¥10,000

2022 Rosé de Yoichi Cuvée Gastronomique

食事との相性が良く、きりっとした酸、さっぱりとした風味の洗練された辛口ロゼワインです。

※表示料金にはサービス料および税金が含まれております。

All prices include service charge and tax. Japanese yen

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。

This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

平川ワイナリー
HIRAKAWA WINERY

白ワイン

White Wine

- 2022 ピュルテ キュベ・ガストロノミック
2022 Pureté Cuvée Gastronomique
ボトル ¥13,500
果実豊かで上品なアロマ。ガストロノミックな辛口の白ワインです。
- 2022 レ・リス テール・ド・ヨイチ
2022 Les Lys Terre de Yoichi
ボトル ¥13,500
百合をテーマにしたフローラルなアロマ。ボリュウム感のある深い味わいが特徴です。
- 2020 ノートル・シエクル グランドキュベ
2020 Notre Siècle Grande Cuvée
ボトル ¥16,000
柑橘系の豊かな香り。食事におすすめの辛口白ワインです。
- 2022 ソリチュード グランド・キュベ
2022 Solitude Grande Cuvée
ボトル ¥25,000
樽熟成、芳醇なフルボディ。醸造家平川氏の最高傑作のひとつです。

赤ワイン

Red Wine

- 2022 レスプリ テール・ド・ヨイチ
2022 l'Esprit Terre de Yoichi
ボトル ¥13,500
ローブのセカンドワイン。豊かな香り、軽さがありながら繊細で飲みやすい赤ワインです。
- 2023 レスプリ テール・ド・ヨイチ
2023 l'Esprit Terre de Yoichi
ボトル ¥15,000
芳醇で優美な香り。緻密なタンニン、しなやかさ、酸の要素を持つミディアムボディです。
- 2022 エローージュ グランド・キュベ
2022 Eloge Grande Cuvée
ボトル ¥20,000
優美なアロマ。繊細で軽さの中にエレガントな余韻が残ります。
- 2021 デュアリテ グランド・キュベ
2021 Dualité Grande Cuvée
ボトル ¥45,000
濃い色調で果実味と樽の調和に優れたボルドータイプです。
- 2016 ローブ グランド・キュベ
2016 l'Aube Grande Cuvée
ボトル ¥75,000
16年トップキュベ。優良年だけに生産するこだわりの質感と品性を追求した一本です。

※表示料金にはサービス料および税金が含まれております。

All prices include service charge and tax. Japanese yen

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。

This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

各国ワイン

OTHER WINE

白ワイン

White Wine

ピノ・ブラン ミズ・デュ・プランタン (ジョスメイヤー / アルザス) ボトル ¥9,000

品種 ピノ・ブラン他

Pinot Blanc Mise du Printemps (Josmeyer/Alsace)

フレッシュでフルーティーな味わい。白い花のような香りと白い果実、白桃を思わせる果実味、優しい酸のバランスが特徴です。特に野菜や白身魚に非常に良く合います。

クローズ・エルミターージュ・レ・メゾニエ・ピオ (M.シャプティエ / コート・デュ・ローヌ) ボトル ¥8,500

品種 マルサンヌ

Crozes Hermitage Les Meysonniers BIO (M.Chapoutier/Côtes du Rhône)

最初にフルーティーで華やかな香りが漂い、後にローストしたアーモンドの香りが現れます。厚みのある味わいとしなやかでフレッシュな酸味がバランスの良い辛口ワインです。

ファウンダーズ・エステート・シャルドネ (ベリンジャー / カリフォルニア) ボトル ¥8,000

品種 シャルドネ主体

Founders' Estate Chardonnay (Beringer/California)

りんごや洋梨の爽やかな香りとトロピカルなフレーバー、クリーミーな味わいが融合し、芳醇さと新鮮さをバランス良く醸し出しています。カリフォルニア・シャルドネ種の特徴を良く表しているワインです。

エラスリス マックス・レゼルヴァ シャルドネ (ヴィーニャ・エラスリス / チリ・アコンカグア) ボトル ¥8,000

品種 シャルドネ

Errazuriz Max Reserva Chardonnay (Viña Errazuriz/Chile Aconcagua)

バナナやプリオッシュの心地良い香りにトロピカルフルーツのみずみずしい香り。リッチで芳醇な味わいが広がり、複雑味も感じられ、ミネラル感とはつらつとした酸が心地良いワインです。

マコン・ヴィラージュ・シャムロワ (ルイ・ラトゥール / ブルゴーニュ) ボトル ¥6,000

品種 シャルドネ

Macon-Villages Chameroy (Louis Latour/Bourgogne)

ブルゴーニュ地方最大手の老舗ワインメーカーが手掛ける上質なワイン。洋梨やアーモンドを思わせる香り。ほんのりオイリーで丸みと軽いコクを感じる適度な酸味とのバランスが良いワインです。

赤ワイン

Red Wine

バルビソプラニ バローロ (カペッタ / ピエモンテ) ボトル ¥13,000

品種 ネッピオーロ

Balbi Soprani Barolo (Capetta/Piemonte)

わずかにオレンジがかかったガーネット色。白トリュフや薔薇を思わせる個性的な香り。しっかりとしたタンニンやコクとともに、ベルベットのよう滑らかな口当たりのワインです。

クローズ・エルミターージュ・レ・メゾニエ・ピオ (M.シャプティエ / コート・デュ・ローヌ) ボトル ¥8,500

品種 シラー

Crozes Hermitage Les Meysonniers BIO (M.Chapoutier/Côtes du Rhône)

濃い紫がかかった赤、赤系果実やラズベリーにすみれの香り。肉厚なタンニン、ボリューム感と丸みがあり、エレガンスさを兼ね備えたワイン。フィニッシュには果実とバナナのような味わいも微かに感じられます。

ティント・レセルバ (マルケス・デ・リスカル / リオハ) ボトル ¥8,000

品種 テンプラニ・リョ主体

Tinto Reserva (Marques de Riscal/Rioja)

長い樽熟成に加えて、さらに瓶熟成を経たりオハのレセルバ級ワイン。バナナフレーバーの香りが心地良く、味わいもエレガントで上品です。適度なタンニンが舌を満足させ、長い後味も魅力的です。

エラスリス マックス・レゼルヴァ CS (ヴィーニャ・エラスリス / チリ・アコンカグア) ボトル ¥7,000

品種 C・ソーヴィニヨン

Errazuriz Max Reserva Cabernet Sauvignon (Viña Errazuriz/Chile / Aconcagua)

カベルネ・ソーヴィニヨンらしい赤い果実の香りとその奥にチョコレートやスパイスの香り特徴的。バランスのとれた爽やかな酸味につながる甘くてきめ細やかなタンニンで心地良い余韻が広がります。

グレイヴリー・フォード ピノ・ノワール (グレイヴリー・フォード / カリフォルニア) ボトル ¥5,000

品種 ピノ・ノワール

Gravelly Ford Pinot Noir (Gravelly Ford Vineyards/California)

苺、クランベリーなど赤い果実のフルーティーな香りとスムーズな口当たり。プラムやチェリー等の果実味のほか、バナナやスパイスの風味が感じられるワインです。

※表示料金にはサービス料および税金が含まれております。

All prices include service charge and tax. Japanese yen

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。

This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.