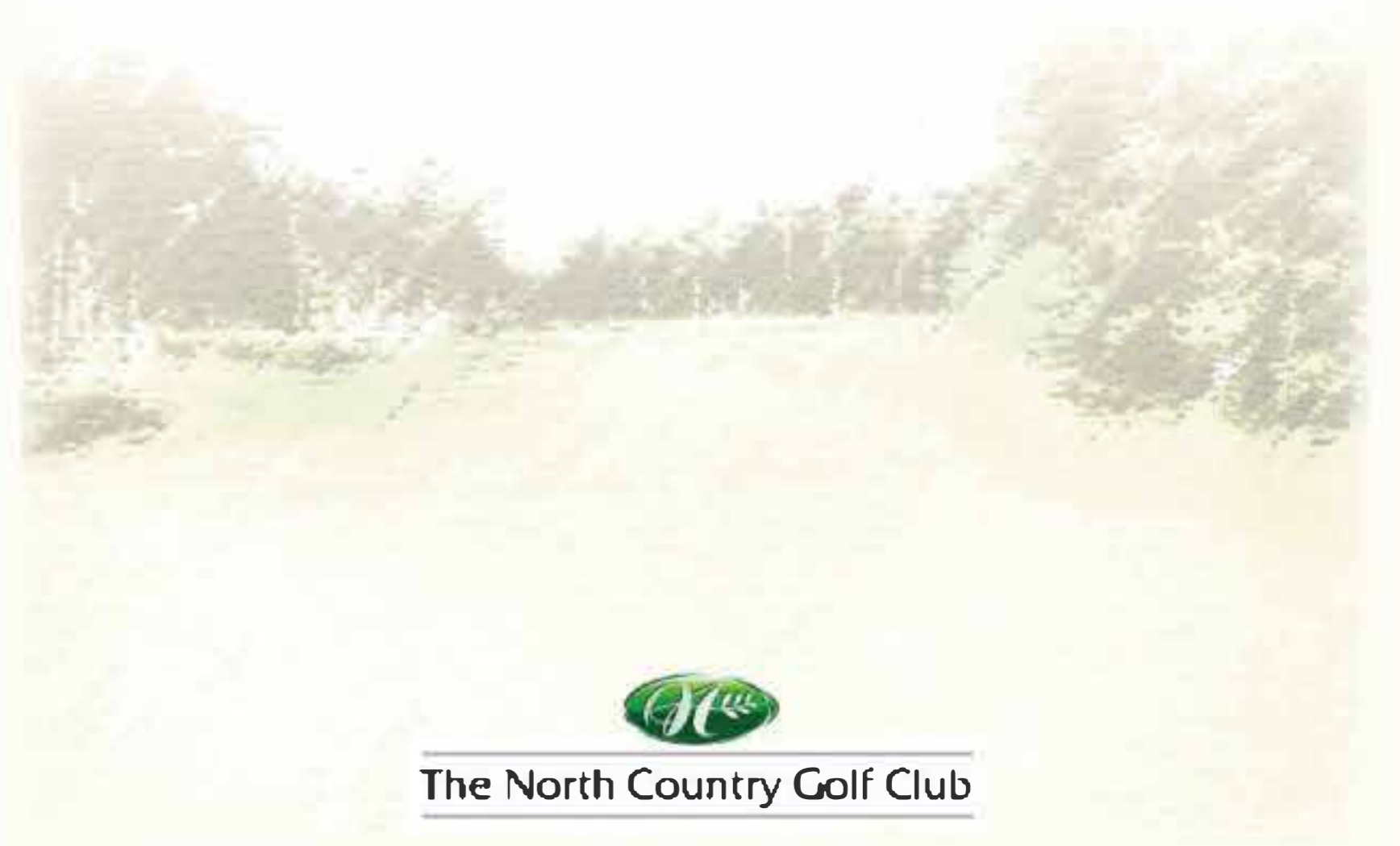


Drink & Food
Menu
メニュー



The North Country Golf Club

Beer

ビール

COOPZU-ORION
F&C-AGENTEITY.



サッポロクラシック生ビール (小グラス) ¥500
Sapporo Classic Beer
★サッポロビール発祥の地
1985年、素材と製造にこだわった生ビールとして発売。
フライングホップを使用した麦芽100%の生ビールです。
(中ジョッキ) ¥700
(大ジョッキ) ¥1,300

《各社ビール》サッポロ・サントリー
キリン・アサヒ (中瓶) ¥700
SAPPORO・SUNTORY・KIRIN・ASAHI

エビス プレミアムブラック (小瓶) ¥650
YEBISU Premium Black

Sour

サワー

COOPZU-ORION
F&C-AGENTEITY.

〈焼酎〉北海道限定 ナポリンサワー ¥600
NAPOLIN Sour

〈焼酎〉北海道 ハスカップサワー ¥600
Haskapp Sour

〈焼酎〉レモンサワー ¥600
Lemon Sour

〈焼酎〉グレープフルーツサワー ¥600
Grapefruit Sour

〈焼酎〉男梅サワー ¥600
Otokoume Sour

〈焼酎〉ウーロン茶割 ¥600
Oolong mixed

Sake

日本酒

COOPZU-ORION
F&C-AGENTEITY.



〔北海道札幌〕千歳鶴本醸造なまら超辛 (一合) ¥600 (二合) ¥1,100
Chitosezuru

〔北海道札幌〕千歳鶴純米生酒 (300ml) ¥1,100
Chitosezuru

〔北海道旭川〕大雪乃蔵 (一合) ¥550 (二合) ¥1,000
Taisei no kura

〔北海道札幌〕国稀 (一合) ¥550 (二合) ¥1,000
Kunimare

Whiskey

ウイスキー

COOPZU-ORION
F&C-AGENTEITY.

デュワーズ ホワイト・ラベル (シングル) ¥550 (ダブル) ¥1,050 (ボトル) ¥6,000
Dewar's White Label

ジョニーウォーカー 黒ラベル (シングル) ¥700 (ダブル) ¥1,350 (ボトル) ¥8,000
Johnnie Walker Black Label

デュワーズ 18年 (シングル) ¥1,000 (ダブル) ¥1,800 (ボトル) ¥18,000
Dewar's 18years

Shochu

焼酎

COOPZU-ORION
F&C-AGENTEITY.

からり芋<芋> (グラス) ¥600 (ボトル) ¥4,500
Karari Imo [Sweet Potato]

わら麦<麦> (グラス) ¥600 (ボトル) ¥4,500
Wara Mugi [Barley]

伊佐美<芋> (グラス) ¥950 (ボトル) ¥11,000
Isami [Sweet Potato]

陶民中々<麦> (グラス) ¥950 (ボトル) ¥11,000
Toumin Nakanaka [Barley]

※焼酎は水割り、お湯割、ロックよりお選びいただけます。※ボトルキープは1シーズンとさせていただきます。

Wine

ワイン

COOPZU-ORION
F&C-AGENTEITY.



余市ケルナー 〈白〉 (グラス) ¥750
Yoichi Kerner [White] (ボトル) ¥4,500

余市ツヴァイゲルトレーベ 〈赤〉 (グラス) ¥750
Yoichi Zweigeltrebe [Red] (ボトル) ¥4,500

120 ソーヴィニヨン・ブラン 〈白〉 (グラス) ¥650
120 Sauvignon Blanc <White> (ボトル) ¥3,300

120 カベルネ・ソーヴィニヨン 〈赤〉 (グラス) ¥650
120 Cabernet Sauvignon <Red> (ボトル) ¥3,300

シャブリ 〈白〉 (ボトル) ¥6,000
Chablis <White>

コレクション・プリベ・メドック 〈赤〉 (ボトル) ¥5,500
Collection Privee Merdoc <Red>

Non Alcohol

ノンアルコールビールテイスト飲料

サッポロプレミアム アルコールフリー 〈瓶〉 ¥550
(Alc.0.00%)
Sapporo Premium Alcohol Free

Soft Drink

ソフトドリンク

ブレンドコーヒー [ホット・アイス] ¥500
Blend Coffee [Hot/Iced]

紅茶 [ホット・アイス] ¥500
Tea [Hot/Iced]

ミルク [ホット・アイス] ¥500
Milk [Hot/Iced]

カフェオーレ [ホット・アイス] ¥600
Cafe au Lait [Hot/Iced]

ココア [ホット・アイス] ¥600
Cocoa [Hot/Iced]

黄色いトマトジュース ¥700
Yellow Tomato Juice

オレンジジュース ¥500
Orange Juice

ウーロン茶 ¥500
Oolong Tea

コカ・コーラ ¥500
Coca Cola

レモンスカッシュ ¥500
Lemon Squash

ジンジャーエール [カナダドライ] ¥500
Ginger Ale [Canada Dry]

メロンソーダ ¥500
Melon Soda

クリームソーダ ¥700
Cream Soda



お酒は楽しく適量で、飲酒運転は法律で禁止されています。飲酒は20歳になってから。
妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。



※価格は全て税込になります。

A La Carte

おつまみ



蟹サラダ
Crab Salad

¥1,600



ニシンのワイン漬け ¥850
Wine Pickled Herring



北海道産こまいの一夜干し ¥900
Saffron cod [2 piece] (2本)

焼き上がりに15分少々お時間をいただいております
Please allow approximately 15 minutes for Curzon Codfish to bake.



北あかりとベーコンの石焼ジャーマンポテト ¥900
Kita Akari Stone-Baked German Potato



いかゴロ味噌陶板 ¥800
Miso Flavored Fried Squid



北海道産野菜の漬物 ¥650
Hokkaido Vegetables Pickles
※野菜の内容は季節によって異なります。予めご了承ください。



鶏のザンギ ¥900
Deep Fried Chicken Nuggets



道産牛のおつまみステーキ ¥2,000
Beef Steak



北海道産生ハム ¥1,000
Prosciutto Ham



枝豆の醤油漬け(芽室産) ¥550
Soy Sauce Flavored Edamame [From Memuro]



オニオンスライス【アーリーレッド】 ¥600
Sliced Onions [Early Red]



北あかりじゃがバター ¥750
塩辛添え
Kita Akari Buttered Potato



特製味付けラムの石焼きジンギスカン ¥1,100
Stone-Baked Soy Sauce Genghis Khan



するめの天ぷら ¥800
Fried Squid Tempura



十勝モッツアレラチーズの天ぷら ¥800
Mozzarella cheese Tempura



北海道コーンのさつま揚げ ¥650
Corn Fish Cake

アレルギーは大丈夫ですか？

※特定の食べ物にアレルギーのある方は、お食前に併りの者にお尋ね下さい。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べ致します。
※メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程において、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がありますことをご承知お下さい。

※価格は全て税込になります。

Chinese

中華

14時

ノースラーメン (麻婆ラーメン)
小ライス付

North Ramen noodles (Ramen noodles in Mabodofu)

¥1,350



大海老のチリソース炒め

Big shrimps with chili sauce.
麻婆豆腐・デザート・ご飯・スープ
Mabodofu, Dessert, Rice, Soup

¥1,600



味噌チャーシューメン
Ramen noodles with roasted pork fillet
miso soup

¥1,250



緑竹農夫プロおすすめ



レタル麺 (塩ラーメン)
Retaru Noodles (Salt-flavor)
レタルはアイヌ語で白いの意味。
Retaru means "white" in Ainu

¥1,250



丸山盛樹プロおすすめ



広東麺
Ramen with Various Toppings in Starchy sauce

¥1,250



石焼き五目あんかけ焼きそば
Fried Ramen Noodles with Chinese Sauce

¥1,350



遠山可平プロおすすめ



石焼き蟹チャーハン

Crab Fried Rice
サラダ・スープ
Salad, Soup

¥1,500

Donburi Set

選べるどんぶりセット
各 ¥300

ラーメンとセットで
ご注文いただけます。
Order as a set with Ramen Noodles



ミニ道産豚の角煮丼 Mini Boiled Pork Bowl



ミニサーモン丼 Mini Salmon Rice Bowl



ミニ天丼 Mini TENPURA Rice Bowl



ミニ麻婆豆腐丼 Mini Mabodofu Rice Bowl



※価格は全て税込になります。

Western food

洋食



(3種) 石焼ジンギスカンセット

Stone grilled Genghis Khan Set
(マトン・味付ラム・ラム肩ロース) ご飯・味噌汁・漬物
Comes with rice, miso soup and Japanese salt pickles

¥1,600



道産牛ステーキ重 ¥2,500

Beef steak bowl
味噌汁・漬物
Miso soup and Pickles

ビーフシチューオムライス

Beef Stew Omelette Rice

¥1,700



Curry

カレー



道産牛ステーキと野菜のスープカレー

Beef and vegetable Soup Curry

¥1,600



道産豚のカツカレー

Deep-Fried Pork Cutlet with Curry and rice

薬味・サラダ
Comes with condiments and salad

¥1,350



北海道産野菜のチキンカレー ¥1,000

Vegetables and chicken curry with rice

薬味・サラダ
Comes with condiments and salad

※野菜の内容は季節によって異なります。予めご了承ください。

Pasta

パスタ



ナポリタンスパゲティ

Napolitan Spaghetti

サラダ・スープ
Comes with Salad and Soup

¥1,200



ボンゴレビアンコ

Vongole Bianco

パン・サラダ
Comes with Bread and Salad

¥1,600

Japanese 和食



海老と蟹の天重 ¥1,500
Tempura Donburi
味噌汁・漬物
miso soup and pickles



道産豚のとんかつセット ¥1,400
Pork Cutlet Set
ご飯・味噌汁・キャベツ・漬物
Comes with rice, miso soup, cabbage, pickles



千歳産卵の親子丼セット ¥1,250
Chicken and egg bowl set of Chitose laying
ミニうどん・漬物
Mini Udon and Pickles



道産豚の角煮丼 ¥1,400
Boiled Pork Bowl
味噌汁・漬物
Miso Soup and Pickles

Soba 蕎麦



幌延産鴨の鴨セイロ蕎麦 ¥1,400
Duck meat noodles Soba



海老天セイロ蕎麦 ¥1,450
Soba with Deep-Fried Shrimp
海老・野菜天ぷら・薬味3種
Shrimp and Vegetable Tempura, 3 types of condiments

※鴨南蛮蕎麦に変更できます。

北海道産
100%



道産豚のカツサンド ¥1,200
Pork-Cutlet Sandwich

Light Meal 軽食



3種のチーズピザ ¥1,250
3 Cheese Pizza
モッツアレラ・ゴダー・パルメザンチーズ
Mozzarella, Gouda and Parmesan Cheese

焼き上げに10分少々お時間をいただいております
Please allow approximately 10 minutes for the pizza to bake

Dessert

デザート



ソフトアイス 各¥450
Soft Serve Ice Cream
バニラ、ストロベリー、抹茶、チョコミックス、マンゴー
Vanilla, Chocolate Mix, and Mango



キャラメルアフォガード ¥650
Caramel Affogato



クリームあんみつ ¥550
Cream Anmitsu



余市山本果樹園特製アップルパイ ¥500
パニラアイス添え
Yamamoto tourism orchard special apple pie from Yoichi

焼き上げに30分少々お時間をいただいております
Please allow approximately 30 minutes for the apple pie to bake.

※お土産用アップルパイ (5ピース入り) ¥1,900も承ります。

※価格は全て税込になります。

テーマは『地産地消』

北海道食材を使用しながら、
美味しさはもちろん、
安心・安全もお届けいたします。



セガサミーホールディングス 所属プロのご紹介



丸山 茂樹 Maruyama Shigeki

日本大学で活躍。アマ37歳で92年にプロ入り。マルちゃん
の愛称で親しまれ、日本ツアー通算10勝。2000年から米
ツアーに本格参戦し、01年「グレーター・ミルウォーキー・
オープン」、02年「バイロン・ネルソン・クラシック」、03年
「クライスラー・クラシック・オブ・グリーンズボロ」の通算3
勝を上げる。
2002年には伊沢利光プロとのコンビで、EMCゴルフワールド
カップを制している。2016年リオ五輪からゴルフ日本代表
ヘッドコーチを務めているほか、ゴルフ中継解説など様々なメ
ディアでも活躍中。



渡辺 司 Watanabe Tsukasa

81年にプロ転向。経歴は青木功プロ。レギュラーツアー時代
は85年から03年まで19シーズン、リードを守り続けてきた。
93年「ダイワインターナショナル」、94年「よみうりオープン」
で優勝し、ツアー2勝を挙げる。シニア入り2年目の08年には
「日本プロシニア」でシニアツアー初優勝を飾ると、翌週の
「富士フィルム選手権」も制して2週連続優勝を飾った。09
年には「日本シニアオープン」でも優勝を飾り、2つ目の日本
タイトルを手に入れている。



植竹 勇太 Uetake Yuta

2018年春、東北福祉大学を卒業し、当クラブの研修生とし
て入社。キャディ業務の傍らで練習に励み、同年7月に行わ
れた道南オープンで優勝。そして、同年8月、豊別カントリー
クラブで行われた最終プロテストに見事合格し、入社1年目
にしてプロゴルファーの夢を達成。
2019年4月からは、セガサミー所属のプロとして活動をス
タート、同年12月に茨城県「セントラルゴルフクラブ」で開催
されたJGTOファイナルクオリファイメントでは6日
間のトータルスコア411と、参加106名中、7位の好成績を
収めた。2020年上期からは、レギュラーツアーに参戦中。
今後の活躍が期待される。