

Drink & Food
Menu
メニュー



The North Country Golf Club

Beer

ビール

お酒 このカテゴリーの商品はアルコールが含まれています。



サッポロクラシック生ビール

Sapporo Classic Draft Beer

麦芽 100% 深い味わいのある飲みごたえとスッキリとした飲みやすさを両立させた”北海道限定”販売のビールです。

(小グラス) ¥650

(中ジョッキ) ¥850

(大ジョッキ) ¥1,500

《各社ビール》サッポロ・キリン・アサヒ

Bottle Beer

SAPPORO・KIRIN・ASAHI

(中瓶) ¥850

エビス プレミアムブラック

YEBISU Premium Black Bottle

(小瓶) ¥750

Highball

ハイボール

お酒 このカテゴリーの商品はアルコールが含まれています。

デュワーズ・ハイボール

Dewar's White Label

¥700

ジョニーウォーカー

黒ラベル・ハイボール

Johnnie Walker Black Label

¥800

デュワーズ 18年・ハイボール

Dewar's 18years

¥1,500

Shochu Cocktail

サワー

お酒 このカテゴリーの商品はアルコールが含まれています。

〈焼酎〉レモンサワー

Lemon Sour

¥700

〈焼酎〉グレープフルーツサワー

Grapefruit Sour

¥700

〈焼酎〉男梅サワー

Plum Sour

¥700

〈焼酎〉ウーロン茶割

Shochu with Oolong Tea

¥700

〈焼酎〉北海道限定 ナポリンサワー

Shochu with NAPOLIN

¥700

Whiskey

ウイスキー

お酒 このカテゴリーの商品はアルコールが含まれています。

デュワーズ

[シングル] ¥700 [ダブル] ¥1,300 [ボトル] ¥8,500

ホワイト・ラベル

Dewar's White Label

ジョニーウォーカー

[シングル] ¥800 [ダブル] ¥1,500 [ボトル] ¥11,000

黒ラベル

Johnnie Walker Black Label

デュワーズ 18年

[シングル] ¥1,500 [ダブル] ¥2,800 [ボトル] ¥23,000

Dewar's 18years

北海道旭川 大雪の蔵 本醸造

Taisetsunokura

[小] ¥700 [大] ¥1,300

北海道小樽 北の誉純米生酒

Kitanohomare

[300ml] ¥1,300

北海道増毛 国稀 鬼ころし

Kunimare Onikorosi

[小] ¥750 [大] ¥1,400

Sake

日本酒

お酒 このカテゴリーの商品はアルコールが含まれています。



からり芋<芋>

Karari Imo [Sweet Potato]

[グラス] ¥700 [ボトル] ¥5,500

わらび麦<麦>

Wara Mugi [Barley]

[グラス] ¥700 [ボトル] ¥5,500

霧の極<麦>

KirinoKiwami [Barley]

[グラス] ¥800 [ボトル] ¥6,000

富乃宝山<芋>

TominoHouzan [Sweet Potato]

[グラス] ¥900 [ボトル] ¥7,000

伊佐美<芋>

Isami [Sweet Potato]

[グラス] ¥1,300 [ボトル] ¥12,000

Shochu


焼酎

お酒 このカテゴリーの商品はアルコールが含まれています。

※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

 このカテゴリーの商品はアルコールが含まれています。



| | |
|---|----------------------------|
| 余市ケルナー 〈白〉 Yoichi Kerner [White] | [グラス] ¥850 [ボトル] ¥5,500 |
| 余市ツヴァイゲルトレーベ 〈赤〉 Yoichi Zweigeltrebe [Red] | [グラス] ¥850 [ボトル] ¥5,500 |
| サンタ・リタ・ヒーローズ ソーヴィニヨン・ブラン〈白〉 Santa Rita Heroes Sauvignon Blanc <White> | [グラス] ¥750 [ボトル] ¥4,000 |
| サンタ・リタ・ヒーローズ カベルネ・ソーヴィニヨン〈赤〉 Santa Rita Heroes Cabernet Sauvignon <Red> | [グラス] ¥750 [ボトル] ¥4,000 |
| M.シャプティエ・コート・デュ・ローヌ・ブラン ベルルーシュ〈白〉 M.Chapoutier Cotes du Rhone Blanc Belleruche <White> | [ボトル] ¥6,500 |
| カステッロ・ディ・ガビアーノ・キャンティ〈赤〉 Castello Di Gabbiano Chianti <Red> | [ボトル] ¥6,500 |

Non Alcohol Beer

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〉 (Alc.0.00%) Sapporo Premium Alcohol Free | ¥600 |
|---|------|

Soft Drink

ソフトドリンク

当レストランでは SDGs の目標達成に大きく寄与する“フェアトレードコーヒー豆”を使用しております。

 おすすめ

| | |
|--|------|
| ブレンドコーヒー [ホット・アイス] フェアトレードコーヒー豆使用 Coffee [Hot/Iced] | ¥500 |
| 紅茶 [ホット・アイス] Tea [Hot/Iced] | ¥500 |
| ミルク [ホット・アイス] Milk [Hot/Iced] | ¥500 |
| カフェオーレ [ホット・アイス] Cafe au Lait [Hot/Iced] | ¥600 |
| ココア [ホット・アイス] Cocoa [Hot/Iced] | ¥600 |
| 黄色いトマトジュース Yellow Tomato Juice | ¥800 |
| オレンジジュース Orange Juice | ¥600 |
| ウーロン茶 Oolong Tea | ¥500 |
| とうきび茶 Corn Tea | ¥500 |
| コカ・コーラ Coca Cola | ¥500 |
| レモンスカッシュ Lemon Squash | ¥500 |
| ジンジャーエール [カナダドライ] Ginger Ale [Canada Dry] | ¥500 |
| メロンソーダ Melon Soda | ¥500 |
| クリームソーダ Cream Soda | ¥700 |



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



海鮮ラーメンサラダ

¥ 1,800

Seafood Ramen Salad

北海道名物のラーメンサラダに海鮮を盛り付けた豪華なサラダです。



ラム生ハムと オニオンライス ¥ 1,550

Lamb Prosciutto and Onion Slice

ほんのりとした香りと絶妙な塩加減がワインと良く合います。



塩辛アンチョビキャベツ ¥ 750

Cabbage with Salty Squid

イカ塩辛の旨みが効いた塩キャベツです。



小樽産ニシンの スモークマリネ ¥ 850

Marinade of Smoked Herring

新鮮な小樽産ニシンを甘酸っぱいスモーク風味のマリネにしました。

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、お気軽に係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・混入する場合がございます。



道産牛ローストビーフのサラダ

¥ 1,500

Hokkaido Roast Beef Salad

オニオンドレッシングとバルサミコソースでサッパリとした味わいです。



うな巻き

¥ 1,300

Omelette-Wrapped Eel



姫ホッケ一夜干し

¥ 1,200

Grilled Atka Mackerel



タコの磯辺揚げ

¥ 1,000

Fried Octopus

※価格は全て税込になります。



チーズ盛り合わせ

Cheese Platter

¥ 1,750



北あかりじゃがバター 塩辛添え

Buttered Potato with Salted Squid
北海道函館発祥のご当地メニューです。

¥ 950



6種のチーズの角ピザ ~はちみつ添え~

Cheesse Pizza

¥ 1,500

薄生地タイプのピザでチーズとハチミツ相性抜群です。



ロースカツサンド

Pork Loin Cutlet Sandwich

¥ 2,000

ふっくらモチモチとしたパンは小樽から。ジューシーで旨みたっぷりの豚カツは、苫小牧樽前湧水豚を使用しています。



フライドターフ (はんぺんチーズ揚げ)
Fried Fish Cake with Cheese ¥ 1,100
ナイスショットと共に舞い上がった芝 (ターフ) を見立てた
ナイスなおつまみです。



伊達産鶏の唐揚げ
Deep Fried Chicken ¥ 1,250



ガーリックチーズトースト
Garlic Cheese Toast ¥ 800
フォンデュチーズをのせてこんがり香ばしく焼き上げました。



ワッフルカットポテト
Waffle Fries ¥ 650



キムチ
Kimchi ¥ 650



芽室産枝豆
Green Soybeans ¥ 650

※価格は全て税込になります。

Western Food

洋食



ふらの和牛サーロインステーキ御膳 ¥4,800
～山わさび添え～

Sirloin Steak Set
ご飯・味噌汁・漬物・小鉢
w/Rice, Miso Soup, Pickles

北海道富良野盆地で育った黒毛和種「ふらの和牛」は地域の名を冠した最高品質のブランド牛です。



ふらの和牛ビーフシチューセット ¥2,950

Beef Stew Set
ライス又はパン・サラダ
w/Salad, Rice or Bread

じっくりと煮込んだお肉のとろける食感と芳醇な香りのビーフシチューです。



ご飯の量など「少なめ」ご希望の方は
お気軽にお申し付けください。



おすすめ

ジンギスカン鉄板焼き御膳

¥ 2,000

Genghis Khan Set

ご飯・味噌汁・漬物・小鉢

w/Rice, Miso Soup, Pickles

美味しいジンギスカンは漬けタレも美味しいです。秘伝のタレでお召し上がりください。



樽前湧水豚トンテキ御膳

¥ 1,850

Pork Steak Set

ご飯・味噌汁・漬物・小鉢

w/Rice, Miso Soup, Pickles

ガーリックが効いたウスターソースで味付けしたポークソテーです。



ナポリタンスパゲッティ

¥ 1,450

Neapolitan Spaghetti Set

サラダ

w/Salad

※価格は全て税込になります。

Japanese

和食



道産牛ローストビーフ丼 ¥ 2,000

Pork Steak Set

味噌汁・漬物

w/Rice, Miso Soup, Pickles

お肉の中にホールインワンされた卵黄にシャキシャキわさびソースとポン酢ジュレをトッピング 特製炭焼タレが良く合います。



海老野菜天重

Shrimp Tempura Don

味噌汁・漬物

w/Miso Soup, Pickles

¥ 1,850



うな重御膳

Una Don (Eel Don) Set

味噌汁・漬物・小鉢

w/Miso Soup, Pickles

¥ 3,500



ご飯の量など「少なめ」ご希望の方は
お気軽にお申し付けください。



ザ・ノースカントリークラブ7番ホールのピン蕎麦御膳

¥ 1,850

Soba and Crab Rice Bowl

ミニ蟹丼・小鉢

w/ Crab Rice Bowl, Pickles

当ゴルフ場7番ホールを見立てた縁起の良い名物御膳です。「ピンに寄せてください!」冷やし茶蕎麦とミニ蟹丼のセットになります。



天ざる蕎麦 ※うどんに変更できます

¥ 1,850

Tempura and Soba(or Udon)



樽前湧水豚ロースカツ御膳

¥ 1,850

Pork Cutlet Set

ご飯・味噌汁・漬物・小鉢

w/ Rice, Miso Soup, Pickles

※価格は全て税込になります。

Noodles

麵



ザ・ノースカントリーゴルフクラブちゃんぽん麺 ¥ 1,750

Chanpon Noodles

海鮮、豚肉、野菜などがたっぷり入った具沢山ラーメンです。



麻婆ラーメン (ライス付き) ¥ 1,600

Mapo Ramen



特製札幌味噌ラーメン ¥ 1,500

Miso Ramen

味のアクセントに焦がしにんにく油を使用しています。

※価格は全て税込になります。

Chinese

中華



ドラコンプレート (スープ付) ¥ 1,800

DORAKON plate with Soup

レバニラ炒め・ローストビーフ・チキン唐揚げ・焼売・ライス
Stir-fried Pork Liver and Garlic Chives, Roast Beef, Fried Chicken,
Chinese Dumpling, Rice

当レストランのオリジナルスタミナプレートです。



蟹とレタスのチャーハン ¥ 1,800

(スープ付)

Crab and Lettuce Fried Rice with Soup



おすすめ

海鮮あんかけ焼きそば (スープ付) ¥ 1,800

Fried Noodles with Seafood Sauce

香ばしく焼いた太麺に具材たっぷりの餡でご満足いただける一品です。



おすすめ

バーディ焼きそば (スープ付) ¥ 1,500

Birdie Yakisoba

バーディーショット「鳥のようなショット」に因んだ縁起の良いメニュー。
油淋鶏とソース焼きそばがベストマッチです。

Curry

カレー



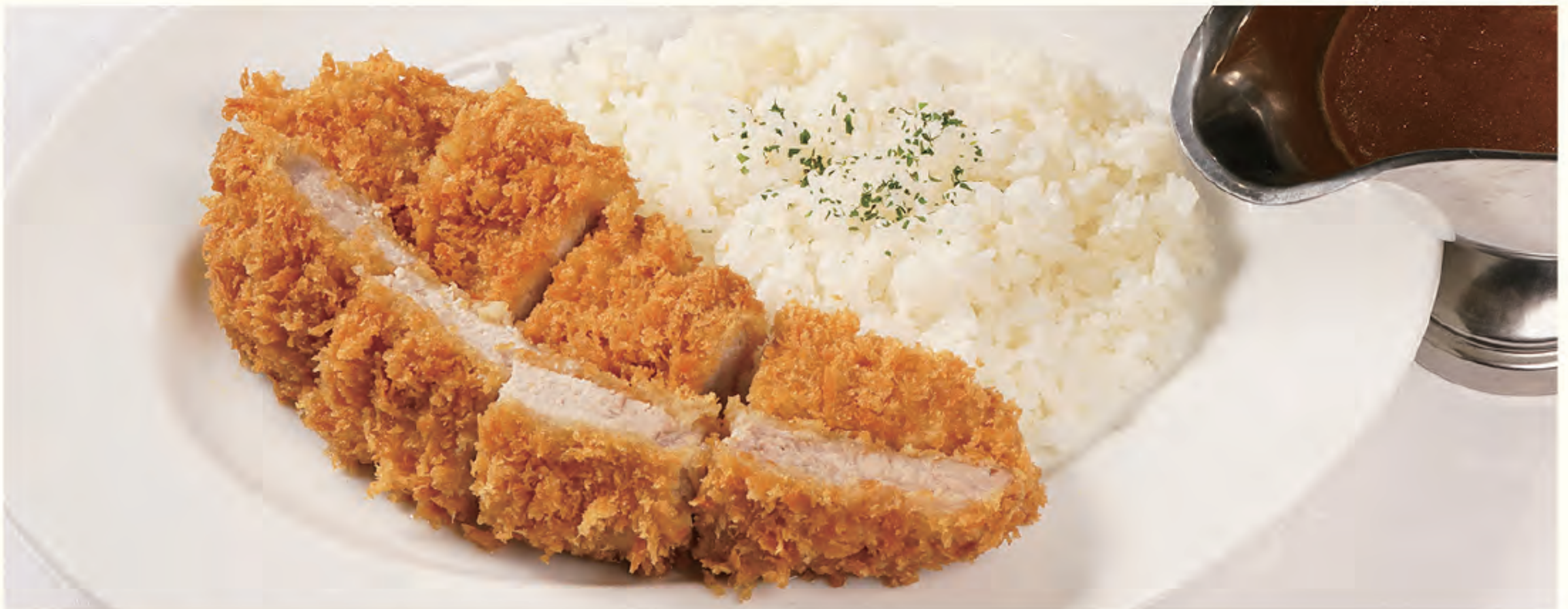
ご飯の量など「少なめ」ご希望の方は
お気軽にお申し付けください。



骨付きチキンとゴロゴロ野菜のスープカレー ￥1,850

Soup Curry with Chicken and Vegetables

北海道札幌発祥の名物グルメ。じっくり煮込んだ骨付きチキンと野菜のブイヨンが決め手です。



樽前湧水豚ロースカツカレー ￥1,750

Pork Cutlet with Curry and Rice

薬味・サラダ

w/Condiments and Salad

樽前湧水豚

樽前湧水豚は、樽前から支笏湖を脈々と流れ出るミネラルを豊富に含んだ水を飲み、北海道の新鮮な空気のなかで育った豚肉で、低脂肪、低カロリーでありながら高たんぱくというヘルシーな肉質が特徴です。脂肪は甘みがあり、肉の繊維が細かいことも特徴です。

Dessert

デザート



ニトリ観光果樹園特製アップルパイ
北海道ミルクジェラート添え
Nitori Sightseeing Orchard Special Apple Pie from Yoichi
¥1,100



クリームパンのフレンチトースト
French Toast
小樽の工場で作った昔風クリームパン使用しています。
¥900



イチゴ白玉ぜんざいパフェ ¥900
Strawberry Parfait



ジェラテリアミルティーロ ¥700
2種盛り (北海道ミルク・オーガニックブルーベリー)
Gelato(Hokkaido Milk and Organic Blueberry)

ジェラテリア ミルティーロ

2013年4月20日、北海道千歳市長都にジェラートショップ『ジェラテリア ミルティーロ』をオープン。

使用している牛乳はすべて北海道産。ジェラートの質を決める生クリームは道東の浜中町産。

農林水産省により定められた有機 JAS 認証審査を受けた自社のオーガニックブルーベリーを使用し、2018年にブルーベリーソルベが「北のハイグレード食品」に選ばれました。

※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。

