Drink & Food

Menu

メニュー

The North Country Golf Club

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・混入する場合があることをご承知おき下さい。

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 (小グラス)¥700
Sapporo Classic Draft Beer (中ジョッキ)¥900
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。 (大ジョッキ) ¥1,600

《各社ビール》サッポロ・キリン・アサヒ (中瓶)¥900
Bottle Beer SAPPORO・KIRIN・ASAHI

ヱビス プレミアムブラック (小瓶)¥800
YEBISU Premium Black Bottle

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 ¥750
Dewar's White Label

ジョニーウォーカー 黒ラベル・ハイボール ¥850
Johnnie Walker Black Label

デュワーズ18年・ハイボール ¥1,600
Dewar's 18years

Shochu Cooktail
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 ¥750
Lemon Sour

〈焼酎〉グレープフルーツサワー ¥750
Grapefruit Sour

〈焼酎〉男梅サワー ¥750
Plum Sour

〈焼酎〉ウーロン茶割 ¥750
Shochu with Oolong Tea

〈焼酎〉北海道限定 ナポリンサワー ¥750
Shochu with NAPOLIN

Whiskey
ウィスキー

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 ホワイト・ラベル [シングル]¥750 [ダブル]¥1,400 [ボトル]¥9,500
Dewar's White Label

ジョニーウォーカー 黒ラベル [シングル]¥850 [ダブル]¥1,600 [ボトル]¥12,000
Johnnie Walker Black Label

デュワーズ18年 [シングル]¥1,600 [ダブル]¥3,000 [ボトル]¥25,000
Dewar's 18years

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

北海道旭川 大雪の蔵 本醸造 [小]¥750 [大]¥1,400
Taisetsunokura

北海道小樽 北の誉 純米生酒 [300ml]¥1,350
Kitanohomare

北海道増毛 国稀 鬼ころし [小]¥800 [大]¥1,500
Kunimare Onikorosi

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。

からり芋 <芋> [グラス]¥750 [ボトル]¥6,000
Karari Imo【Sweet Potato】

和ら麦(わむぎ) <麦> [グラス]¥750 [ボトル]¥6,000
Wara Mugi【Barley】

霧の極(きりのきわみ) <麦> [グラス]¥850 [ボトル]¥6,500
KirinoKiwami【Barley】

富乃宝山(とみのほうざん) <芋> [グラス]¥950 [ボトル]¥8,000
TominoHouzan【Sweet Potato】

※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

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。

余市ケルナー 〈白〉
Yoichi Kerner【White】
[グラス] ¥900
[ボトル] ¥6,000

余市ツヴァイゲルトレーベ 〈赤〉
Yoichi Zweigeltrebe【Red】
[グラス] ¥900
[ボトル] ¥6,000

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] ¥800
[ボトル] ¥4,500

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] ¥800
[ボトル] ¥4,500

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] ¥7,000

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] ¥7,000

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
¥650

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。

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】
¥550

紅茶 [ホット・アイス]
Tea【Hot/Iced】
¥550

ミルク [ホット・アイス]
Milk【Hot/Iced】
¥550

カフェオーレ [ホット・アイス]
Cafe au Lait【Hot/Iced】
¥650

ココア [ホット・アイス]
Cocoa【Hot/Iced】
¥650

ウーロン茶
Oolong Tea
¥550

とうきび茶
Corn Tea
¥600

おすすめ
黄色いトマトジュース
Yellow Tomato Juice
¥900

オレンジジュース
Orange Juice
¥650

コカ・コーラ
Coca Cola
¥550

レモンスカッシュ
Lemon Squash
¥550

ジンジャーエール [カナダドライ]
Ginger Ale【Canada Dry】
¥550

メロンソーダ
Melon Soda
¥550

クリームソーダ
Cream Soda
¥800

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　¥1,950

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。

王子スモークサーモン　¥1,800

Smoked Salmon

北海道苫小牧市の高品質なスモークサーモン。

塩辛アンチョビキャベツ　¥800

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　¥980

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。

お酒に良く合うおつまみプレート　¥2,980

Antipasto

「パリッと」シャウエッセン、「サクッと」シャウカツ、「旨しっとり」豚ヒレ生ハム、「さっぱり」自家製ビール漬けのお酒にピッタリの美味しい盛り合わせです。

たっぷり九条ねぎのイカゴロバター炒め　¥1,350

Stir-fried Squid with Butter & Green Onion

こってりイカゴロ＆バター、たっぷりの九条ねぎをアクセントにしたおつまみの定番！

姫ホッケ一夜干し　¥1,250

Grilled Atka Mackerel

タコの磯辺揚げ　¥1,200

Fried Octopus

※価格は全て税込になります。

樽前湧水豚の ロースカツサンド
Pork Loin Cutlet Sandwich

¥ 2,250

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。

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。

¥ 1,100

6 種のチーズの角ピザ ~はちみつ添え~
Cheesse Pizza

¥ 1,700

薄生地タイプのピザでチーズとハチミツ相性抜群です。

チーズ盛り合わせ
Cheese Platter

¥ 1,850

おたる潮（うしお）ザンギ（4個）　¥1,250

"Otaru Ushio Zangi" Deep Fried Chicken

ワッフルポテト＆オニオンリング　¥850

French Fries & Onion Ring

牛モツ辛味噌炒め　¥1,450

Stir-fried Beef Offal Spicy Miso Flaver

プリプリの牛モツをコチジャンが決め手の味噌ダレで炒めました。

芽室産枝豆　¥700

Green Soybeans

シェフの自家製ビール漬け　¥800

Beer-pickled Vegetables

北海道限定サッポロクラシックビールとモルトビネガー使用した自家製のお漬物です。

※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セット ¥5,700
～山わさび添え～

Sirloin Steak Set

ご飯・サラダ・スープ

w/Rice, Salad, Soup

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 ¥3,700

Beef Stew Set

ライス又はパン・サラダ・スープ

w/Rice or Bread, Salad, Soup

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。

Japanese
和食

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。

大海老海鮮天重　¥2,400
Prawn & Seafood Tempura Bowl
味噌汁・漬物
w/Miso Soup, Pickles
大海老、サーモン、帆立の天ぷらを豪快に盛り付けました。

樽前湧水豚の豚丼　¥1,950
Pork Bowl
味噌汁・漬物
w/Miso Soup, Pickles
山椒を隠し味にした甘辛タレで絡め焼きしたピリッと大人の豚丼です。

※価格は全て税込になります。

Japanese
和食

ラム肩ロースジンギスカン鉄板焼き御膳　¥2,800
Genghis Khan Set Meal
ご飯・味噌汁・漬物・小鉢
w/Rice, Miso Soup, Pickles
ラム肩ロースは仔羊一頭からわずかしか取れないジンギスカン王道部位。アツアツを野菜と一緒にジンタレで。

樽前湧水豚のトンテキ御膳　¥2,250
Pork Steak Set Meal
ご飯・味噌汁・漬物・小鉢
w/Rice, Miso Soup, Pickles
ウスターソースベースのタレとガーリックが効いたスタミナ御膳。
目玉焼きを絡めてお召し上がりください。

生パスタのナポリタンスパゲティ ¥1,750
Neapolitan Spaghetti
サラダ・スープ
w/Salad, Soup
モチモチの生パスタと特製濃厚ソースが後を引く
人気のリピートメニューです。

Chinese
中華

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。

海鮮あんかけ焼きそば　¥1,950
Fried Noodles with Starchy Seafood Sauce
スープ
w/Soup
小樽グルメの一つあんかけ焼きそば。固焼きの麺と野菜・魚貝たっぷりのあんをアツアツでどうぞ。

こぼれ蟹チャーハン　¥2,250
Crab Fried Rice
サラダ・スープ
w/Salad, Soup
こぼれ落ちる蟹と蟹味噌がリッチで贅沢な一品です。

※価格は全て税込になります。

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。

大海老と野菜の天ざる蕎麦 ¥2,400
Soba Noodles with Tempura

うどんに変更もできます 麺 北海道産

ノース7番ホールの
ピン蕎麦御膳（山菜冷やし蕎麦） ¥1,850
Soba Noodles Set Meal
いなり寿司
w/Inari Sushi
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。
「ピンに寄せて下さい！」冷やし山菜とろろ蕎麦と稲荷のセットになります。

樽前湧水豚のロースカツ御膳 ¥2,400
Pork Cutlet Set Meal
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

麺・他

ノース 海老野菜塩タンメン　¥1,750
Tanmen Noodles

こだわりの特製海老スープとたっぷり野菜が満足で一押しの一品です。

麻婆ラーメン　¥1,750
Mapo Ramen

本格麻婆ラーメン。お好みで赤山椒スパイスを振りかけてどうぞ

特製札幌味噌ラーメン　¥1,600
Miso Ramen

豚挽き肉入り野菜炒めの味噌ラーメン。
アクセントに黒マー油（焦がしにんにく油）を使用しています。

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　¥2,000

Soup Curry with Chicken and Vegetables

骨付きチキンをじっくり煮込んだ自家製オリジナルスープです。

樽前湧水豚のロースカツカレー　¥2,200

Pork Cutlet Curry and Rice

サラダ

w/Salad

チキンとポークのブイヨンをベースにした奥深いまろやかな欧風カレーソースです。

樽前湧水豚

樽前山

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　¥1,200
Nitori Sightseeing Orchard Special Apple Pie from Yoichi

ジェラテリアミルティーロ２種盛り（北海道ミルク・オーガニックブルーベリー）　¥850
Gelato(Hokkaido Milk and Organic Blueberry)

ジェラテリア ミルティーロ

2013 年より営業している北海道千歳市のジェラートショップ。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。