

メニュー

焼肉

羊

サーロイン	2,000 円	ラムチョップ	1,400 円
ロース	1,800 円	ランプ	1,200 円
モモ	1,300 円	肩ロース	1,600 円
バラ	1,200 円	上モモ	1,900 円

鹿

ヘレ	2,600 円
ロース	2,500 円

野菜

野菜盛り	500 円	ピーマン	250 円
たまねぎ	250 円	ニンジン	250 円

ご飯

大	350 円
中	250 円
小	150 円

漬物

キムチ	300 円
-----	-------

☆夜コースメニュー

・肉おまかせ4種盛り
3,500 円

野菜盛り うどんorごはん付

*もやしのお代わり自由です

☆平日メニュー

11:00~14:00

・肉おまかせ3種盛り
2,000 円

・バラ定食 1,500 円

・肩ロース定食 1,700 円

・ランプ定食 1,400 円

その他

うどん	350 円
シャーベット	300 円





北海道ジンギスカン

ドリンクメニュー

ビール



生中	550 円
生大	780 円
マルエフ〈中瓶〉	680 円
カールスバーグ	600 円
コロナ	650 円
ドライゼロ ノンアルコール	400 円

チューハイ

プレーン / レモン / ライム	
巨峰 / ゆず / シークワーサー	
カルピス / ライチ	各 480 円
トマト	530 円

日本酒

600 円

ウイスキー/ハイボール



ハイボール	480 円
メガハイボール	730 円
【各種フレーバー出来ます…+50 円】	

陸	630 円
ニッカフロンティア	650 円
メーカーズマーク	680 円

焼酎

ロック・水割り

くろきりしま

〈芋〉黒霧島



トロツとしたあまみと、キリツとした後切れが特長。ジャンルを問わず、おいしい料理をさらに輝かせる引き立て役です。

むらくも

〈麦〉叢雲



厳選された麦を原料に白麹で仕上げ、クセや雑味のないクリアでスッキリとした麦焼酎です。

各 480 円

【ソーダ割り、ウーロン茶割り、レモン、梅】
各 +50 円

コーン茶ハイ	550 円
ウーロンハイ	550 円
黒ウーロンハイ	550 円

ワイン



セニョリオ・デ・オルガス(赤/白)
ボトル 各 2,380 円



スパイシーでありながら、口に含むとやさしい舌触りとタンニンのきめの細かさが感じられるバランスのよい赤。

バラ、洋ナシ、桃の華やかで上品なアロマや、マカベオの程よい酸味、柑橘系果実の爽やかな香り、マスカット由来のハチミツのやさしい甘さを兼ね備えた華やかで心地よい味わいの白です。



リトルシングス(赤/白)
ボトル 各 3,180 円



赤い果実&まろやかなミディアムボディ辛口。ちょい甘、ちょい渋の赤と、フレッシュ&フルーティーな辛口。安定&安心の白ワインです!



アンジュエール アイス (泡・白)
ボトル 2,580 円



アイススタイルのスパークリングワイン。氷を入れておいしく楽しめます。まろやかな果実香とスツキリとした酸味のスパークリングワイン。

果実酒



梅酒

桃酒

マンゴー酒 各 480 円

【ソーダ割り…+50 円】

リキュール

ジーマ

650 円



ソフトドリンク



コーラ

オレンジジュース

ジンジャーエール(甘口/辛口)

ウーロン茶

黒烏龍茶

北海道コーン茶

カルピス

カルピスソーダ

巨峰ソーダ

各 300 円