

SOFT DRINK

ソフトドリンク

SOFT DRINK 無酒精飲料

ALL 各¥420

コカ・コーラ グレープフルーツジュース
Coke 可樂 Grapefruit Juice 葡萄柚果汁

ジンジャーエール アップルジュース
Ginger ale 薑汁汽水 Apple Juice 蘋果汁

メロンソーダ ウーロン茶 [ICE/HOT]
Melon Soda 哈密瓜蘇打 Oolong Tea 烏龍茶

カルピスソーダ 緑茶 [ICE/HOT]
Calpis Soda 可爾必思蘇打 Green Tea 綠茶

カルピス
Calpis 可爾必思



■ 夕張メロンソーダ
Yubari Melon Soda
夕張哈密瓜蘇打 ¥450

ミネラルウォーター [500ml]
Bottled water 礦泉水 ¥200

炭酸水 [500ml]
Bottled carbonated water 氣泡水 ¥300

ALCOHOL FREE

ノンアルコール

ALCOHOL FREE 無酒精飲料



ノンアルコール ビールテイスト飲料

ALCOHOL FREE [サッポロ]プレミアムアルコールフリー
Alcohol-free Beer Sapporo PREMIUM ALCOHOL FREE
札幌無酒精啤酒

[334ml] ¥650

BEER

ビール

BEER 啤酒

北海道限定販売

[サッポロ]クラシック樽生

Draft Beer Sapporo Classic
札幌 Classic 生啤酒

[ジョッキ] Large
¥750

[グラス小] Small
¥500



スッキリとした飲みやすさは、ドイツ古来の醸造法であるホップクルクツ製法(高温短時間仕込製法)から生み出されます。



[サッポロ]プレミアムエビス樽生

Draft Beer Sapporo Premium YEBISU
札幌 YEBISU 生啤酒

[ジョッキ] Large ¥850
[グラス小] Small ¥550

麦芽100%、ドイツ・バイエルン産アロマホップと長期熟成が生み出す円熟の香味。ビールを知る人のビールです。

[アサヒ]スーパードライ樽生

Draft Beer Asahi Super Dry
朝日 Super Dry 生啤酒

[ジョッキ] Large ¥750
[グラス小] Small ¥500

1987年に日本初の「辛口」ビールとしてデビュー以来、世代を超え多くのお客様に支持され続けています。

瓶ビール

[サッポロ]ラガービール
Bottle Beer Sapporo LAGER BEER
札幌 LAGER 啤酒(瓶装啤酒)

[500ml] ¥900

ALCOHOL FREE

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
Alcohol-free Beer Sapporo
PREMIUM ALCOHOL FREE
札幌無酒精啤酒

[334ml] ¥650

SOUR

サワー酎ハイ

SOUR 沙瓦 氣泡酒



ALL 各¥650

レモンサワー

Lemon Sour
檸檬沙瓦

青りんごサワー

Green apple Sour
青蘋果沙瓦

ライムサワー

Lime Sour
萊姆沙瓦

カルピスサワー

Calpis Sour
可爾必思沙瓦

グレープフルーツサワー

Grapefruit Sour
葡萄柚沙瓦

巨峰サワー

Grape Sour
葡萄沙瓦

男梅サワー

"OtokoUme" Sour
"男梅" 沙瓦

ゆずサワー

Citron Sour
柚子沙瓦

シークァーサーサワー

Citrus depressa Sour
沖繩香檬果汁沙瓦

ウーロンハイ

Oolong tea With Shochu
烏龍茶特調燒酒

緑茶ハイ

Green tea With Shochu
綠茶特調燒酒



FRUIT LIQUOR

果実酒 [グラス]



FRUIT LIQUOR 水果酒 [杯]

[ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り] On the rock, With water, With soda, With hot water
加冰块、加冰開水、加蘇打、加熱水

紀州産南高梅酒

Kisyu Ume Liquor 紀州産南高梅酒

¥610

紀州産南高梅を使用。華やかな香りと果実感たっぷり。

国士無双梅酒

Kokushimusou Ume Liquor 国士無双梅酒

¥650

爽やかで程よい酸味と自然な甘み。スッキリ美味しい日本酒ベースの梅酒。

鍛高譚の梅酒

Tantakatan Perilla Ume Liquor 鍛高譚紫蘇梅酒

¥680

香り高い赤しその風味と、梅酒のさわやかな味わいが、楽しめる「しそ梅酒」です。

ALL 各¥650

はちみつゆず酒

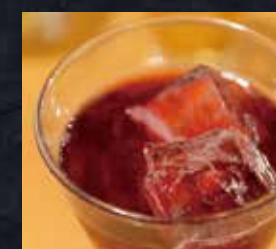
Citron Liquor 蜂蜜柚子酒

桃酒

Peach Liquor 白桃酒

COCKTAIL

カクテル



COCKTAIL 雞尾酒

ALL 各¥650

カシスソーダ

Cassis Soda
黑醋栗蘇打

カシスウーロン

Cassis Oolong tea
黑醋栗烏龍

ピーチフィズ

Peach Fizz
桃子雞尾酒

ソルティドッグ

Salty Dog
鹹狗雞尾酒

カシスグレープフルーツ

Cassis Grapefruit
黑醋栗葡萄柚

ジントニック

Gin Tonic
琴湯尼

WINE

ワイン

WINE 葡萄酒



富良野町

■富良野ワイン [赤・白]

Furano Wine Red/White 富良野葡萄酒 紅/白

ハーフボトル (360ml) Half Bottle

各¥2000

赤ワイン：普通
白ワイン：普通

- 果実香のなかに品種特有の植物的な香りがあり、程よい渋みで飲みやすい赤ワイン
- 爽やかでスッキリとした口当たりと柑橘系果実香が特徴の白ワイン



池田町

■十勝ワイントップ [赤・白]

Tokachi Wine Red/White 十勝池田葡萄酒 紅/白

ハーフボトル (360ml) Half Bottle

各¥1700

赤ワイン：やや辛口
白ワイン：辛口

- ベーシックドライな酸味とブーケのバランスがほど良い辛口の赤ワイン
- フルーティーで繊細風味の辛口の白ワイン



小樽市

■小樽ワイン [赤・ナイアガラ白]

Otaru Wine Red/Niagara White 小樽葡萄酒 紅/白

ハーフボトル (360ml) Half Bottle

各¥1800

赤ワイン：辛口
白ワイン：やや甘口

- 複数の赤ワイン用品種葡萄のブレンドにより醸造し、他では出すことのできない辛口の赤ワイン
- フレッシュな口当たりは甘みを感じさせず、切れ味のよい辛口の白ワイン

■ガルシア・カリオン [赤・白]

GARCIA CARRION Wine Red/White

グラス Glass

各¥650

SAKE

日本酒

SAKE 日本清酒



Original SAKE

海鮮居酒屋 後藤商店 オリジナル日本酒



特別純米

■後藤 大辛口

Tokubetsujunmai Gotou Ookarakuchi

日本酒度 +10 淡麗辛口

大辛口の特別純米酒です。
かすかに酸を感じつつも、切れ味はシャープで
すっきり大辛口の味わいです。

冷酒 [一合盛り切り] ¥1100

熱燗 [一合とっくり] ¥1100

冷酒 [1800ml 瓶] ¥9800



特別本醸造

■後藤

Tokubetsuhonjousou Gotou

日本酒度 +3 淡麗辛口

北海道産米の旨みを十分に引き出した 淡麗ですっきりとした
辛口の味わい。

冷酒 [一合盛り切り] ¥800

熱燗 [一合とっくり] ¥800

冷酒 [1800ml 瓶] ¥7200



とまむ
■苦鵠

Tomamu

爽快な飲み口とすっきりした辛口の味わい。
生酒特有の華やかな香りとフレッシュ感をお楽しみ下さい。

日本酒度 +4 淡麗辛口

冷酒 [300ml 瓶] ¥1500

+10	+5	±0	-5	-10
大辛口	辛口	普通	甘口	大甘口

冷酒 Cold Sake 冰涼

冷や Ordinary temperature 常温

熱燗 Hot Sake 温熱

SAKE

日本酒

SAKE 日本清酒



男山

Otokoyama

北の大地が造る酒

日本百名山に数えられる大雪山。その年中消えることのない万年雪から染み出る伏流水が、男山の味の根幹です。そこに清酒醸造に適した厳しい寒さの気候風土、選び抜いた酒造好適米と精米歩合のこだわりが合わさり、キリッとした辛口淡麗の酒が生まれます。

旭川

ASAHIKAWA



純米大吟醸

日本酒度 +8 淡麗辛口

■男山

冷酒 [グラス] ¥2500

Junnmaidainnjou Otokoyama

フルーティな香りと辛口ならではの スッキリとした喉ごしを楽しめます。海外の酒類金賞受賞と輝かしい功績を持つお酒です。



■きもと純米酒

日本酒度 +4 淡麗辛口

Kimoto Junnmaishu

冷酒 [一合盛り切り] ¥850

伝統的な 手造りの醸造である、生もと造りの深みのある芳醇な辛口です。



特別本醸造

日本酒度 -1 淡麗甘口

■寒酒 かんしゅ

冷や [一合盛り切り] ¥800

Tokubetsuhonjouzou Kannshu

熱燗 [一合とっくり] ¥800

寒の時期に仕込んだ酒をさわやかな北海道の夏を越えて熟成させ、旨みを増したお酒。アルコール度数を少しおさえ、やや甘口です。

+10 大辛口 辛口 普通 甘口 大甘口

冷酒 Cold Sake 氷涼

冷や Ordinary temperature 常温

熱燗 Hot Sake 温熱

SAKE

日本酒

SAKE 日本清酒



大雪の蔵

Taisetsu no kura

旭川

ASAHIKAWA

大雪の大自然ならではの酒

「本当にうまい北海道ならではの地酒を」という熱い想いから誕生したお酒です。大雪のきびしくも慈愛に満ちた大自然のもと、酒造りへのこだわりと愛情の限りをつくし、ついに完成した理想のうまさです。



北海道限定

日本酒度 +3 淡麗辛口

■大雪乃蔵 たいせつのくら

冷や [一合盛り切り] ¥800

Taisetsunokura Hokkaidou limited

熱燗 [一合とっくり] ¥800

大雪連峰名水仕込。どんなお料理にもよく合うさわやかな旨味とキレの良さが特徴です。



純米吟醸

日本酒度 +3 淡麗辛口

■絹雪 きぬゆき

冷酒 [一合盛り切り] ¥950

Taisetsunokura Kinuyuki

華やかな香りで女性におすすめ。絹のごとく透きとおったなめらかさ、さりげなく優雅な香り。ほんのり辛口



純米吟醸

日本酒度 +2 淡麗辛口

■大雪乃蔵 生貯蔵

冷酒 [300ml 瓶] ¥1500

Taisetsunokura Namachozou

低温で丁寧に仕込んだ純米吟醸酒です。スッキリとした辛口です。

+10 大辛口 辛口 普通 甘口 大甘口

冷酒 Cold Sake 氷涼

冷や Ordinary temperature 常温

熱燗 Hot Sake 温熱

SAKE

日本酒

SAKE 日本清酒



無国士 双士

Kokushimusou

旭川
ASAHIKAWA

地元で親しまれてきた名酒

高砂酒造は、数々の受賞も賜り、地元で親しまれてきました。昭和50年に誕生した淡麗辛口酒「国士無双」が一躍評判となり、その名は全国へと広がりました。



特別純米

■国士無双 烈

Tokubetsujunmai Kokushimusou Retsu

酒造好適米美山錦を贅沢に磨き上げ精白度を高めることによりまろやかなのにきめ細かい辛口淡麗酒に仕上げました。

日本酒度 +5 淡麗辛口

冷酒 [一合盛り切り] ¥900



■純米酒 法螺吹

Junmaisyu Horafuki

北海道中富良野産の米で仕込んだ旨味豊かな純米酒。口あたりがまろやかで飲み口にはキレもある逸品です。

日本酒度 +3 淡麗辛口

冷や [一合盛り切り] ¥850

熱燗 [一合とっくり] ¥850



純米生貯蔵酒

■国士無双

Kokushimusou Namachozou

純米酒の心地よい香りと調和のとれた味わいは、淡麗辛口の国士無双ならではの旨さです。

日本酒度 +3 淡麗辛口

冷酒 [300ml 瓶] ¥1500

■国士無双 梅酒 Kokushimusou Ume Liquor

¥650

[ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り] から選んでお召し上がりください。

爽やかで程よい酸味と自然な甘み。程やかな梅の香りのスッキリ美味しい日本酒ベースの梅酒です。

+10	+5	±0	-5	-10
大辛口	辛口	普通	甘口	大甘口

冷酒 Cold Sake 冰涼

冷や Ordinary temperature 常温

熱燗 Hot Sake 温熱

SAKE

日本酒

SAKE 日本清酒



千歳鶴

Chitose-turu

札幌
SAPPORO

札幌唯一の酒蔵「千歳鶴」

「千歳鶴」は明治5年の創業から今日まで、北の大地でおいしい酒を醸し続けてきました。その一滴一滴に凝縮された清冽な水、高い品質の酒米、そして蔵人の魂が込められています。

たんちょうづる

■純米 丹頂鶴

Junmai Tananchouduru

アルコール度数が低めながらも、コクのある味わいと喉ごしの良いお酒に仕上げました。食中酒にも最適です。

日本酒度 +5 淡麗辛口

冷や [一合盛り切り] ¥950

熱燗 [一合とっくり] ¥950



純米

■なまら純米辛口

Namara Junmai Karakuchi

純米酒ならではの米の旨みを生かし、爽やかな味わいとキレのある喉ごしが飲み飽きせずお楽しみいただけます。

日本酒度 +6 淡麗辛口

冷や [一合盛り切り] ¥850

熱燗 [一合とっくり] ¥850



■千歳鶴 吟風純米 丹頂鶴

Chitose-turu Ginpuu Junmai Tananchouduru

ほど良いコクと柔らかな喉ごしが特徴。味噌やチーズなど発酵食品との相性が良い食中酒です。

日本酒度 +5 淡麗辛口

冷酒 [300ml 瓶] ¥1500

福司

Fukutukasa

釧路市
KUSHIRO

純米

■福司

Junmai Fukutukasa

芳醇な純米系の中でも喉ごし スッキリした味わいで、北海道食材にあわせやすい純米酒です。

日本酒度 +4 淡麗辛口

冷や [一合盛り切り] ¥850

熱燗 [一合とっくり] ¥850

+10	+5	±0	-5	-10
大辛口	辛口	普通	甘口	大甘口

冷酒 Cold Sake 冰涼

冷や Ordinary temperature 常温

熱燗 Hot Sake 温熱

SAKE

日本酒

SAKE 日本清酒



全滴



ずいほう
■瑞鳳



Zuihou

ふくよかでコクがありキレの良いすっきりした普通酒です。

Kinteki

銘酒はよい水と酒米から

雪清水が流れをつくる「徳富川」の伏流水を吸み、米は北海道産の酒造好適米を厳選して用いて、豊醇でまろやかな味に仕立てています。

日本酒度 +5 淡麗辛口

冷や [一合盛り切り] ¥750
熱燗 [一合とっくり] ¥750

■北の純米酒



Kita no Junmaishu

柔らかなお米の旨味を感じながらも、すっきりとしたキレのある味わい。高品質で吟醸造りの逸品。

日本酒度 +4 淡麗辛口

冷や [一合盛り切り] ¥800
熱燗 [一合とっくり] ¥800

國稀



くにまれ
■國稀 佳選

Kunimare

芳醇でスッキリした飲み口の、飲み飽きしない旨口酒

Kunimare

日本最北の酒蔵

暑寒別岳連峰を源とする清らかな水、吟味した良質の米と、伝統的な南部杜氏の技、蔵人たちの丹精こめた技量があってこそ、今日の國稀の味が築かれているのです。

日本酒度 +1 淡麗甘口

冷や [一合盛り切り] ¥650
熱燗 [一合とっくり] ¥650

■北海鬼ころし



Hokkai Onikoroshi

キリッとした口当たりと豊かな香りが特徴の超辛口酒

日本酒度 +12 淡麗辛口

冷や [一合盛り切り] ¥850
熱燗 [一合とっくり] ¥850

■純米 吟風國稀



Ginpuukunimare

厚みのある味わいと、キレのよいのど越しを併せ持つ辛口酒

日本酒度 +4 淡麗甘口

冷や [一合盛り切り] ¥900
熱燗 [一合とっくり] ¥900

+10 大辛口 +5 辛口 ±0 普通 -5 甘口 -10 大甘口

冷酒 Cold Sake 冰涼

冷や Ordinary temperature 常温

熱燗 Hot Sake 温熱

SAKE

日本酒

SAKE 日本清酒



北の錦



特別純米

■まる田

Tokubetsujunmai Maruta

北海道の酒造好適米『吟風』で醸されるこのお酒は、香りよく非常に品の良い端麗な飲み口に仕上がっています。

Kitanonishiki

栗山町

KURIYAMA

北の錦の目指す味わい。北の錦の姿勢。

蔵のある地元栗山町は、道央空知の南に位置する全国屈指の稲作地帯、黄金の大地です。北海道産米使用率 100%。特定名称酒 100%を大前提に、各地の農家の米の個性に合わせた酒造りが基本です。

日本酒度 +4 淡麗辛口

冷や [一合盛り切り] ¥1100
熱燗 [一合とっくり] ¥1100

北の勝



ほうおう

■鳳凰 Houou

明治 20 年創業のこの酒蔵の「心いき」を感じさせる。喉ごしの良さを感じさせるお酒。

Kitanokatu

風光明媚な根室市が育んだ清酒「北の勝」

今から百有余年前の明治 20 年 9 月に根室市で誕生した由緒ある銘酒。自然に恵まれた環境にくわえ、酒造りの基本に徹した伝統の技術が、この芳醇でデリケートな味わいを生みだしてきたのです。時と匠の技がみがいたロマンの美酒。

日本酒度 +1 淡麗辛口

冷や [一合盛り切り] ¥850
熱燗 [一合とっくり] ¥850

ほんじょうぞう

■本醸造 Honnjouzou

喉ごしはスッキリとして飲みごたえのある飽きのこないお酒です。

日本酒度 +2 濃醇辛口

冷や [一合盛り切り] ¥950
熱燗 [一合とっくり] ¥950

+10 大辛口 +5 辛口 ±0 普通 -5 甘口 -10 大甘口

冷酒 Cold Sake 冰涼

冷や Ordinary temperature 常温

熱燗 Hot Sake 温熱

SAKE

日本酒

SAKE 日本清酒



北の 譽



Kitanohomare

「北の大地の譽れ高い酒」の意を込めて
「北の譽」という名前には、「北の地で褒めたたえられる人、褒めたたえられる酒、褒めたたえられる酒蔵であろう」という想いが込められています。一滴一滴に想いを込めた酒造りで、多くの人々に喜ばれる地酒を目指しています。



■特別純米 三割麴仕込み

Tokubetsujunmai Sanwarishikomi

日本酒度 +0 濃醇旨口

冷や [一合盛り切り] ¥1000

熱燗 [一合とっくり] ¥1000

淡麗辛口タイプが多い純米酒市場のなか、昔ながらの濃醇な味わいにする為に米麴の使用割合を三割まで引き上げた三割麴仕込みで仕込んだ清酒です。



■親玉にごり

Oyadamanigori

日本酒度 -18 濃醇甘口

冷や [一合盛り切り] ¥700

もろみの形をくずさずにそのまま瓶詰めしました。
ふくよかできとろりとした濃厚な味わいが特徴です。



■北の譽生純米

Kita no homare Nama Junmai

日本酒度 +3 淡麗辛口

冷酒 [300ml 瓶] ¥1500

もろみをしぼってから一切加熱処理していない
“本当の生酒”は、フルーティーな香りとフレッシュな味わいが特徴です。

+10	+5	±0	-5	-10
大辛口	辛口	普通	甘口	大甘口

冷酒 Cold Sake 冰涼

冷や Ordinary temperature 常温

熱燗 Hot Sake 温熱