

Menu



当店の価格は消費税込みです。

鮮魚料理 FISH

鮭 フ ラ イ <i>Fried Salmon</i>	¥1,900
鮭のバター焼き <i>Salmon alla Meuniere</i>	¥1,900
海老フライ <i>Fried Praun</i>	¥3,200
ホタテフライ <i>Fried Scallop</i>	¥1,600

グラタン GRATIN

チキンマカロニグラタン <i>Macaroni Chicken Gratin</i>	¥1,400
ホタテマカロニグラタン <i>Macaroni Scallop Gratin</i>	¥1,400
ポテトグラタン <i>Macaroni Potato Gratin</i>	¥1,400
チキンドリア <i>Chicken Doria</i>	¥1,500

御飯料理 RICE

オムライス <i>Om-riice</i>	¥1,300
ビーフカレーライス <i>Beef Curry</i>	¥1,300
カニバターライス <i>Crabmeat Rice</i>	¥1,300
カツカレー <i>Poke Cutlet Rice Curry</i>	¥1,600
ホタテときのこのカレー <i>Curry of Scallop and Mushroom</i>	¥1,400

スパゲティ SPAGHETTI

スパゲティミートソース <i>Meat Saus</i>	¥1,200
スパゲティナポリタン <i>Napolitana</i>	¥1,200
スパゲティイタリアン <i>Italian</i>	¥1,200
たらこスパゲティ <i>Spaghetti with Cod Roe</i>	¥1,300
きのこホタテのスパゲティ <i>Spaghetti of Scallop and Mushroom</i>	¥1,300

サンドイッチ SANDWICHES

たまごサンド <i>Egg</i>	¥700
野菜サンド <i>Vegetable</i>	¥700
ハムサンド <i>Ham</i>	¥700
ミックスサンド <i>Mixed</i>	¥900
カツサンド <i>Cutlet</i>	¥1,100
ハンバーグサンド <i>Hamburg</i>	¥1,100

御飲物 DRINKS

ココア	<i>Cocoa</i>	¥530
紅茶	<i>Tea</i>	¥530
ウイスキーティー	<i>Whisky Tea</i>	¥650
ミルク	<i>Milk</i>	¥530
ミルクセーキ	<i>Milk Shake</i>	¥530
クリームソーダ	<i>Soda Water</i>	¥650
アイステイ	<i>Ice Tea</i>	¥530
コカコーラ	<i>Coca-Cola</i>	¥530
コカコーラフロート	<i>Cola Float</i>	¥650
トマトジュース	<i>Tomato Juice</i>	¥530
キリンレモン	<i>Kirin Lemon</i>	¥530
カルピス	<i>Calpis</i>	¥530
レモンスカッシュ	<i>Lemon Squash</i>	¥650
生ジュース各種	<i>Fresh Juice</i>	¥650
(季節のフルーツ) <i>(Season's Fruits)</i>			

コーヒー COFFEE

当店のコーヒーは羊蹄山の名水を使用しております。

ブレンドコーヒー	<i>Blend Coffee</i>	¥530
アイスコーヒー	<i>Ice Coffee</i>	¥530
アラビアモカ	<i>Arabian Mocha</i>	¥650
コロンビア	<i>Columbia</i>	¥650
ウイスキーコーヒー	<i>Whisky Coffee</i>	¥750
ブランディコーヒー	<i>Brandy Coffee</i>	¥750
コーヒーフロート	<i>Coffee Float</i>	¥650
カフェオレ	<i>Cafe au lait</i>	¥530
ウィンナーコーヒー	<i>Wiener Coffee</i>	¥650

スープ SOUP

コンソメスープ <i>Consomme</i>	¥650
ポタージュスープ <i>Potage</i>	¥650
オニオンスープ <i>Onion</i>	¥650

肉料理 ENTREE

ハンバーグステーキ <i>Hamburg Steak</i>	¥1,250
(150g)	¥1,650
(200g)	¥2,450
(300g)	¥2,950
(400g)	¥1,450
ポークチャップ <i>Pork Chop</i>	¥2,150
(200g)	¥2,850
(300g)	¥1,700
(400g)	
ポークカツレツ <i>Pork Cutlet</i>	

サラダ SALAD

サラダ <i>Salad</i>	¥800
サイドサラダ <i>Side Salad</i>	¥450
生ハムサラダ <i>Ham Salad</i>	¥1,100

季節の一品 SEASONAL DISH

アスパラサラダ <i>Asparagus Salad</i>	¥850
アスパラバター炒め <i>Stir fried Asparagus</i>	¥1,300
オニオングラタンスープ <i>Onion Gratin Soup</i>	¥850
カボチャグラタン <i>Pumpkin Gratin</i>	¥1,050
鍋焼きうどん <i>Nabeyaki Udon</i>	¥1,100
メロン <i>Melon</i>	¥850
そうめん <i>Soumen</i>	¥900
かきフライ <i>Fried Oyster</i>	¥1,800

コース・セット COURSE

ハンバーグセット *Hamburg Steak Set* ¥1,700
ライス・コーヒー

スペシャルコース *Special Course* ¥2,500
スープ・カツ・ライス・コーヒー *Soup/Cutlet/Rice/Coffee*

フィッシュコース *Fish Course* ¥3,400
スープ・鮭のバター焼き・帆立のフライ・ライス・コーヒー *Soup/Salmon alla Meuniere/Fried Scallop/Rice/Coffee*

北 海 コ ー ス ¥4,200
スープ・鮭のバター焼き・海老フライ・ライス・コーヒー *Soup/Salmon alla Meuniere/Fried Prawn/Rice/Coffee*

ロイヤルコース *Royal Course* ¥8,400
スープ・ビーフステーキ・ライス・コーヒー *Soup/Beef Steak/Rice/Coffee*

牛フィレカットステーキセット ¥4,800
牛フィレ 150g・サラダ・ライス・味噌汁つき *Beef Steak/Salad/Rice/Miso-Soup*

アイスクリーム ICE CREAM

アイスクリーム	<i>Vanilla Ice Cream</i>	¥550
チョコレートサンデー	<i>Chocolate Sundae</i>	¥650
チョコレートパフェ	<i>Chocolate Paffe</i>	¥750
フルーツパフェ	<i>Fruit Paffe</i>	¥750

デザート DESSERT

ケ	ー	キ	<i>Vanilla Ice Cream</i>	¥450		
プ	リ	ン	<i>Chocolate Sundae</i>	¥320		
杏	仁	豆	腐	<i>Apricot seed Jelly</i>	¥320	
ゼ	リ	ー	<i>Jelly</i>	¥320		
ゆ	ず	ゼ	リ	ー	<i>Citron Jelly</i>	¥370
コ	ン	ポ	ー	ト	<i>Compote</i>	¥320

酒 類 WINE

サ	ッ	ポ	ロ	樽	生	<i>Draft Beer</i>	¥650						
ビ	ー	ル				<i>Beer</i>	¥650						
黒	ビ	ー	ル			<i>Black Beer</i>	¥600						
日	本	酒	(グ	ラ	ス)	<i>Sake</i>	¥550					
	〃		(3	0	0	m	l)	¥1,300				
ウ	イ	ス	キ	ー	(グ	ラ	ス)	<i>Whisky</i>	¥550			
ハ	イ	ボ	ー	ル	(グ	ラ	ス)	<i>Highball</i>	¥550			
十	勝	ワ	イ	ン	(赤	/	白)	(大	び	ん)	¥3,200
					〃				(小	び	ん)	¥1,900
月	浦	ワ	イ	ン	(白)	(大	び	ん)	¥6,800		

おつまみ

フ	ラ	イ	ド	ポ	テ	ト	<i>Fried Potato</i>	¥1,100		
ウ	イ	ン	ナー	ソー	セ	ージ	<i>Wiener Sausage</i>	¥1,100		
チ	ーズ	と	サラ	ミ	の	盛	合	せ	<i>Antipasto</i>	¥1,600

その他、生ハムなどもございます。



プロフィール

◆ 誕生

いも畑の向こうに洞爺湖が広がり、刻々移り変わる湖の表情を羊蹄山が引き締めています。この眺めに魅せられて小さな喫茶店を作りました。
昭和 21 年(1946 年)7 月、山ひだの残雪が光る日でした。

◆ 命名

羊蹄山が名付け親です。〈望羊蹄〉からの眺めは抜群でした。

◆ オアシス

裏山の白樺で柱と椅子やテーブルを作りました。近くから切ってきたイタドリで天井を張りました。
本格的コーヒーと吟味した料理に音楽を添えて、この小さな空間をオアシスにしたい——と考え続けています。

◆ 思い出

昭和 27 年(1952 年)に改装しましたが、開店当時のテーブルも椅子も天井もできる限り残してあります。訪れた方々それぞれの思い出にかかわるものを大切にしたいと思っていますからです。

◆ 願い

変り続ける温泉の町で、伝統を守りながら新しい時代への対応を考えています。「人に思いやり、味に思いやり」をモットーにいつまでも皆さんの望羊蹄でありたいと願いながら……。

