Farm to Table
TERRA Presented by snow peak URBAN OUTDOOR

11:30～14：00（LO14：00）

Chef's Selection

美瑛町産 白田さんが射止めた
蝦夷鹿肉のコトレッタと丸ごとトマトのスパイシーカレー

Biei Ezo Deer Cotoletta by Mr. Shirata, Served with Spicy Whole-Tomato Curry

2,500 yen（Tax Included）

美瑛が育む、上質なエゾシカ

美瑛の大自然が育んだエゾシカは、
きめ細やかな肉質と、赤身肉ならではの
凝縮された旨味が魅力。
その豊かな味わいを余すことなく引き出すため、
仕入れから下処理まで徹底してこだわりました。
噛むほどに広がる深い旨味と、
上質な肉の味わいをご堪能ください。

Biei Ezo Deer — A Taste of the Wild

The Ezo deer raised in the pristine wilderness
of Biei is prized for its fine texture and rich,
concentrated flavor characteristic of lean red meat.
From sourcing to preparation, every detail is carefully
considered to bring out the deer's natural richness.
Savor the deep, savory flavor that unfolds with every
bite and the refined taste of this premium meat.

Farm to Table
TERRA
Presented by
snow peak
URBAN OUTDOOR

Special Menu

18:00～22:00(LO21:00)

シェアしてお召し上がりください。Please feel free to share and enjoy.

十勝美蘭別“福姫牛”のステーキ ほんのりと藁燻しを香ってシャリアピンソースとともに

Steak of Tokachi Bimambetsu “Fukuhime Beef”
Lightly infused with the aroma of straw smoke, served with Chaliapin sauce

「美蘭牛 福姫」とは？

黒毛和牛とホルスタインを掛け合わせた交雑種。
濃厚な赤身の旨味、脂の甘さが特徴で和牛にも
引けを取らない味わいです。
国産飼料を多く食べて育ち、牛・土地・人に
配慮した方法で、一頭一頭大切に育てられています。

What is “Biran Beef Fukuhime” ?

A crossbreed of Japanese Black Wagyu and Holstein.
Known for its rich, savory lean meat and naturally sweet fat,
it offers a flavor and quality comparable to premium Wagyu.
Raised on a diet rich in domestically produced feed,
each animal is carefully raised with consideration
for the cattle, the land, and the people.

【Size】	【Price】 税込（tax included）
Large【L】 約 450g（3～4 人前）	9,980 yen
Regular【R】 約 230g（2～3 人前）	5,580 yen

おすすめペアリング Recommended Pairing

十勝ワイン【とかちのぶどう酒】
Tokachi Wine “Tokachi Grape Wine”

爽やかな酸味と、軽快な飲み口
Refreshing acidity with a light, crisp finish.

税込（tax included）

Glass 600yen Bottle 3,300yen