

春イカとトマトの“リングイネ”
柚子胡椒と大葉の香り

Spring squid and tomato linguine
with the aroma of yuzu pepper and shiso leaves

国産豚 肩ロース肉のブレゼ コロダッチポットで

Braised domestic pork shoulder loin
in a colodutch pot

熟成させたトラウトサーモンの霜降り
旬のアスパラガスと
新緑野菜のフリカッセ

Marbled aged trout salmon,
seasonal asparagus
and fresh green vegetable fricassee

Glamping
dinner Set

5,000yen

Chef おすすめデザート

TERRA special dessert

スキレットブレッド

skillet bread





Appetizer
Salad and Soup

羊肉の串焼き ローズマリーの香り
Grilled lamb meat with brochette and rosemary flavor

1,680 yen

本日のカルパッチョ TERRA Style
Carpaccio of the day "TERRA" style

1,180 yen

道産牛のローストビーフとにんじんのラペ
Hokkaido roast beef with carrot rappe

1,480 yen

ラクレットと蟹入りじゃが芋のオープン焼き
Potato and crab oven bake with Raclette cheese

Non-pork / Non-alcohol 1,480 yen

オリーブと野菜のピクルス
Pickled olives and vegetables

Vegan

780 yen

本日のチーズ盛り合わせ
Today's assorted cheese

Lacto-Vegetarian

1,380 yen

まるごと玉ねぎと北海道チーズのグラタン
Whole onion Hokkaido cheese gratin

Lacto-Vegetarian

1,180 yen

「テラ・マーテル」野菜のプラトー ラクレットのソース
"TERRA Mater" Vegetable plateau with raclette cheese sauce

Non-pork / Non-alcohol Lacto-Vegetarian

2,480 yen

彩り野菜と昆布煮の生春巻き 豆乳マヨネーズ
Fresh spring rolls made with colorful vegetables, seaweed and soy mayonnaise

Vegan

1,180 yen

モロッコ風トマトのスープ
Moroccan-style tomato soup

Vegan

680 yen

道産豆入り キヌアと野菜のベジスープ
Quinoa and vegetable soup with Hokkaido beans

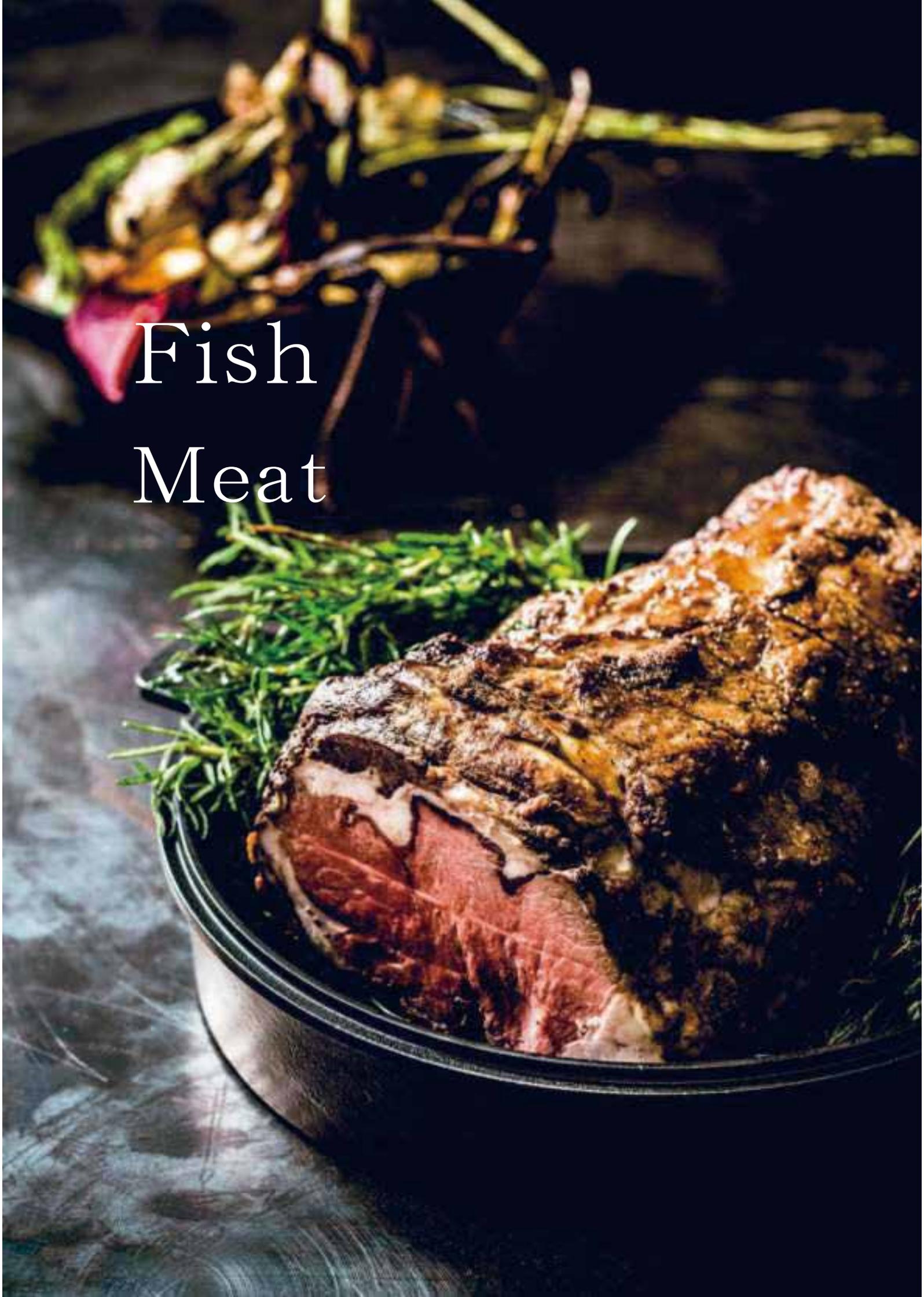
Vegan

680 yen

チーズたっぷりシーザーサラダ 温泉玉子をのせて
Loaded cheese ceaser salad with an hotspring egg

1,380 yen



A close-up photograph of a roasted fish head, likely a salmon or trout, served in a black ceramic bowl. The fish is cooked to a golden-brown, slightly charred exterior, with a moist, pinkish-red interior. It is garnished with fresh green herbs, possibly dill or parsley, which are scattered around the fish. The bowl is set on a dark, reflective surface, possibly a metal table. In the background, there is a blurred arrangement of fresh vegetables, including green beans and a red bell pepper, suggesting a complete meal. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the fish and the freshness of the herbs.

Fish
Meat

真鱈とインカが目覚めのポルトガル風グラタン

Pacific cod and potato Portuguese-style gratin

1,580 yen

本日のシーフードポッド 旬菜とともに

Seafood of the day with seasonal vegetable in a pod

2,280 yen

紫のポテト・シャドークイーンと北海水ダコのタパス

"Shadow Queen" purple potatoes and giant pacific octopus tapas

Non-pork / Non-alcohol

1,580yen



シーズニングソース風味のチキン・ザンギ レモングラスの香り

Marinated chicken Zangi with lemongrass

Non-pork / Non-alcohol

1,680 yen

ビーフサーロインのグリル

Grilled overseas sirloin steak

Non-pork / Non-alcohol

2,680 yen

ハーフ 1,780 yen

道産牛サーロインのグリル

Grilled Hokkaido sirloin steak

3,890 yen

ハーフ 2,280 yen



チキンのコロダッチ焼き

Roasted chicken in a small dutch oven

2,580 yen





Pasta
Galette
Burger

ズワイ蟹の濃厚トマトスパゲッティ
Snow crab spaghetti in a thick tomato sauce

2,280 yen



大地のガレット 旬野菜のローストとクリームソース
Galette of the TERRA with roasted vegetable and cream sauce

Lacto-Ovo Vegetarian

2,080 yen

ソイミートと野菜のヘルシーバーガー
Healthy soy meat and vegetable hamburger

Non-pork / Non-alcohol

Vegan

1,890 yen

新鮮野菜とスパイシーチキンバーガー
Spicy chicken and fresh vegetable hamburger

Non-pork / Non-alcohol

1,890 yen

国産牛100%パティ チーズハンバーガー
100% Japanese beef cheeseburger

Non-pork / Non-alcohol

2,080 yen



Dessert デザート

シャーベットいろいろ (3種お選びください)

ハスカップ / ヘーゼルナッツ・クリスピー / ウォールナッツ・キャラメル / マラクヤオレンジ / グリーンティ / レモン

Variety of sorbet (please choose 3 types)
(Huscup / Hazelnut crisp / Walnut caramel / Malakuya orange / Green tea /Lemon / Mushroom ice cream)

Non-pork / Non-alcohol (Haskap only) _____ 1,080 yen

焼きとうもろこしのクレームブリュレ バニラビーンズの香り

Baked corn's crème brulee vanilla beans flavor

Non-pork / Non-alcohol Lacto-Ovo Vegetarian _____ 1,080 yen

北海道ヨーグルトのクレームダンジュ 寒天はちみつをのせて

Crème d'ange - Fluffy Hokkaido yoghurt mouse with agar honey

Non-pork / Non-alcohol Lacto-Vegetarian _____ 1,080 yen

For Children

お子様コロダッチ

スープ / サラダ / 海老フライ / ポテトフライ / シーフードグラタン
ミニハンバーグ / オムライス / パスタ / アイスクリーム / オレンジジュース
※大豆、卵、小麦、海老、乳(そば コンタミ)が含まれています。

Children's menu in small dutch oven

_____ 2,000 yen



Vegetarian-friendly symbols メニューは安心ベジマーク表示

Non-pork / Non-alcohol

豚肉および豚由来の物、アルコールは含みません。

Vegan

魚・肉類・動物性脂肪分、乳製品・卵・ハチミツ等を一切使用していません。100%植物性です。

Ovo-Vegetarian

魚類・肉類を一切使用していません。卵は使用しております。

Lacto-Vegetarian

魚類・肉類を一切使用していません。乳製品は使用しております。

Lacto-Ovo Vegetarian

魚類・肉類を一切使用していません。乳製品と卵は使用しております。

※季節や天候により、素材の産地や内容等、変更する場合がございます。

Ingredients or production region may differ depending on the season or weather.

※表示しております価格は税込となります

The displayed price includes tax.