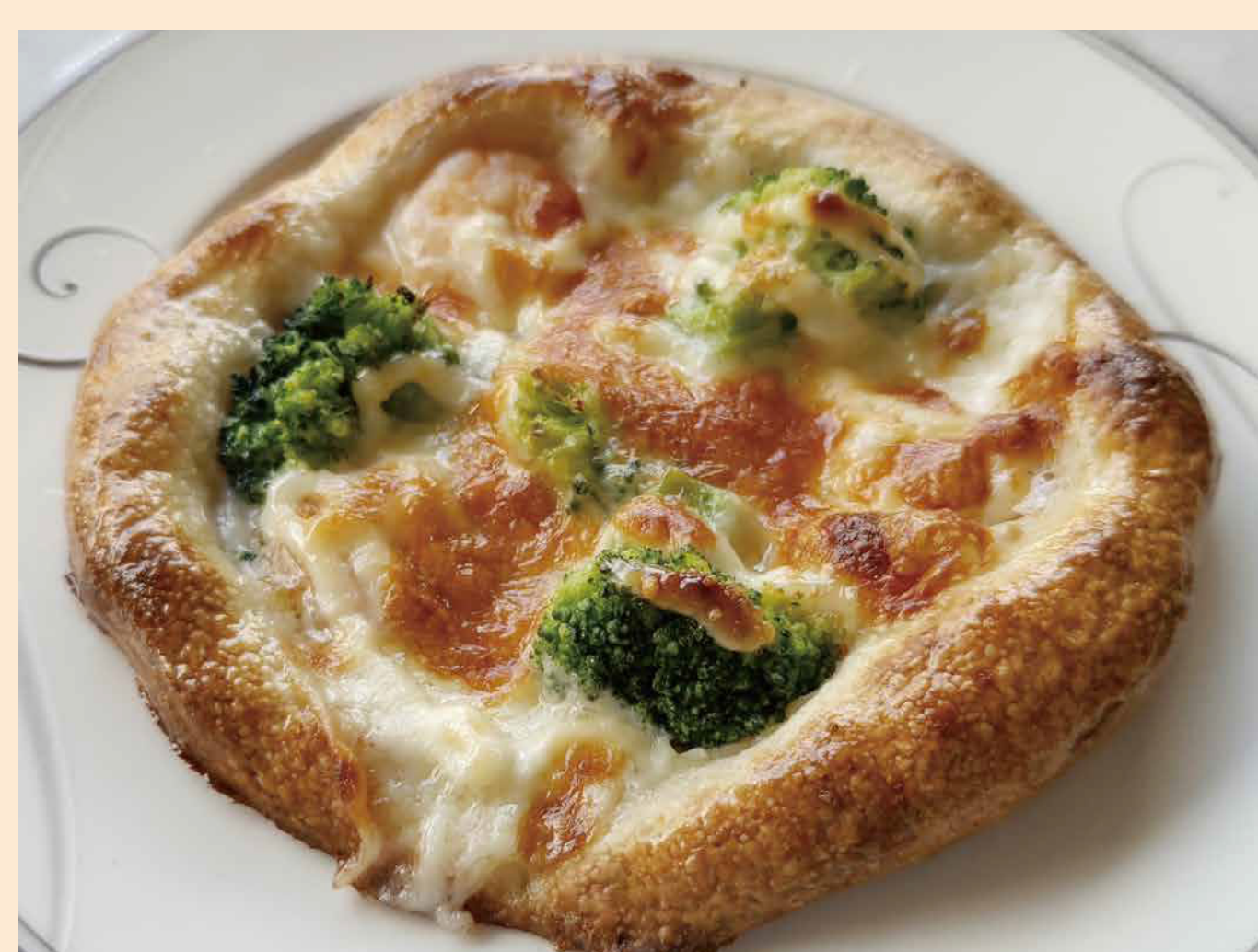
Birch Terrace
バーチテラス
bakery & cafe

Birch Terrace

バーチ テラス

スペシャルティ
コーヒーロール
300円(税込)ローストチキンと
彩野菜のパニーニ
300円(税込)

- ① かつぽんのクリームパン 300円(税込)
- ② クロワッサン 250円(税込)
- いちじくレーズン 300円(税込)

海老と
ブロッコリーのピザ
300円(税込)チーズドック
300円(税込)

さっぽろ藤野ワイナリー

札幌市の中心部から車で約35分の場所に存在し気軽に行くことができる「さっぽろ藤野ワイナリー」。

近くの自社農園と道内の契約農家で収穫されるブドウを用い、

無濾過にこだわった札幌産のワインを造っています。

2000年春から土地や気候に合う品種、栽培方法などに試行錯誤を繰り返しながら、

およそ10年がかりでぶどう畑を広げ多品種のぶどうを愛情たっぷりに育てている。

MIKINOHOTORI blanc 2020/
ミキノホトリ ブラン 2020(白) 600円(税込)flower road 2021/
フラワーロード 2021(ロゼ) 650円(税込)FUJINO Pinot Noir 2019/
藤野ピノ・ノワール 2019(赤) 800円(税込)SAPPORO CHEESE HOUSE
Mero.

Sapporo Cheese House Mero.

サッポロチーズハウス メロ

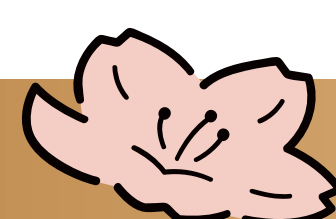
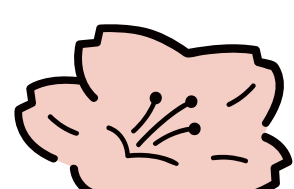


※写真はイメージです。

おすすめ北海道産チーズ3種盛 1,000円(税込)

SAPPORO ARTCAMP

サッポロアートキャンプ



Yukimi ガストロノミー



特選ラム肉 ジンギスカン

赤身と脂身のバランスが良い
ラムショルダーを使用しており、
とてもジューシーで、
柔らかい食感が特長です。

700円(税込)

道産羊肉 ソーセージ 500円(税込)



道産羊肉を使用した ジンギスカン 焼そば

800円(税込)

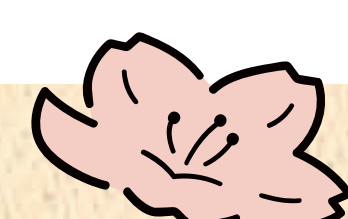
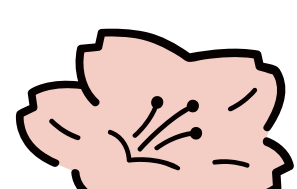
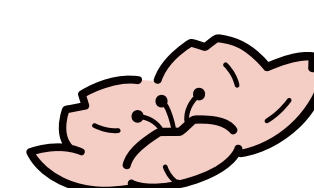
Drink Menu

アサヒスーパードライ
生ジョッキ缶 400円(税込)

おしるこ(缶)
200円(税込)

SAPPORO ARTCAMP

サッポロアートキャンプ



Yukimi ガストロノミー

Osteria Arcobaleno

オステリア アルコバレーノ



18日(土)・19日(日)
数量限定販売

蝦夷鹿のつくね
500円(税込)



たっぷり道産野菜と
蝦夷鹿団子の
ミネストローネ

道産食材をたっぷり使用した
イタリアの野菜スープ

900円(税込)

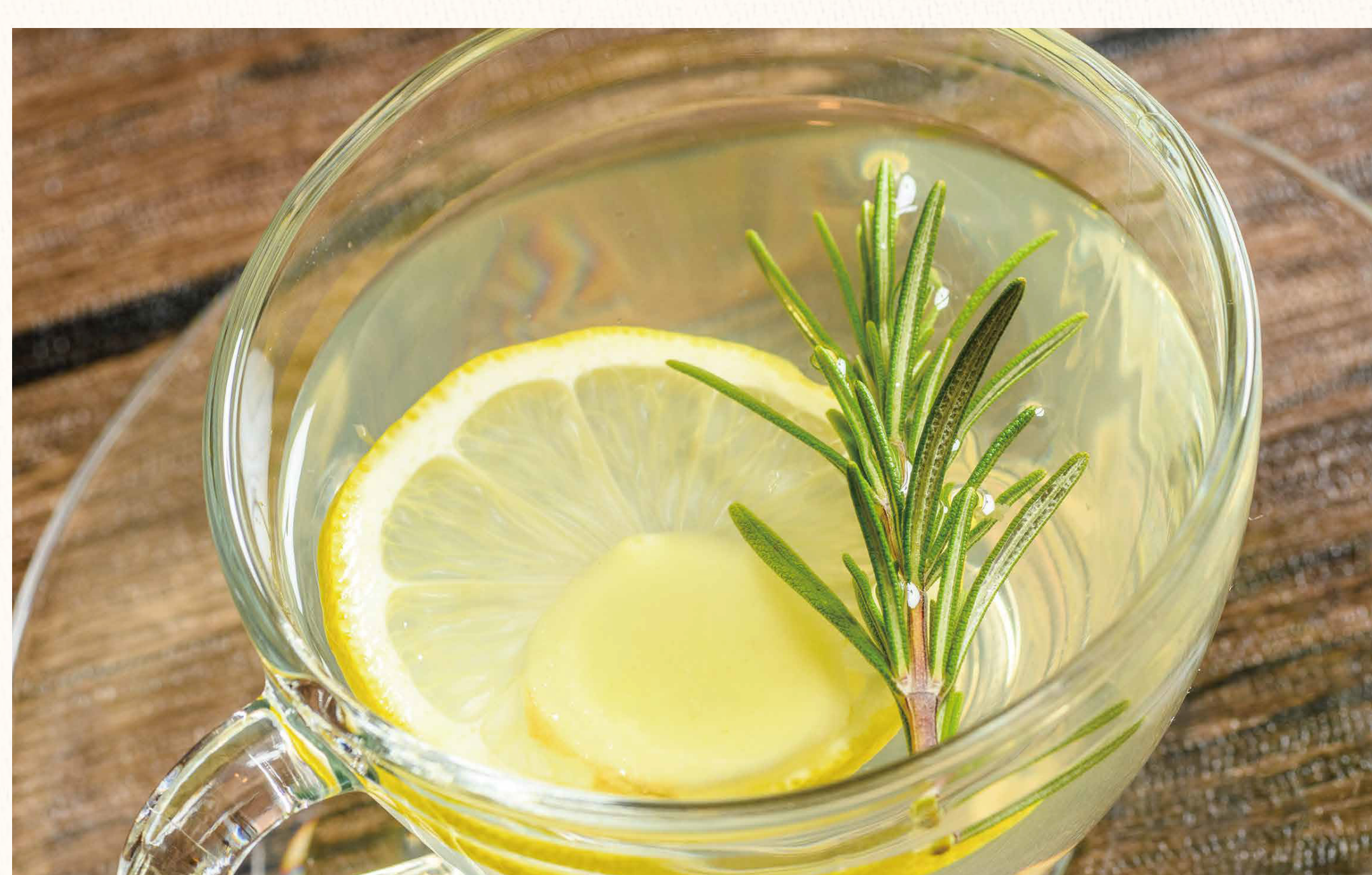


ニョッキ
4種類のチーズを
使った
クリームソースで

イタリア産の4種のチーズを
使った濃厚なクリームソース

1,000円(税込)

Drink Menu



イタリアン ホット レモネード
シチリア産のレモンを使用したレモネード

400円(税込)



ヴィン・ブリュレ
ソムリエともやが作る絶品イタリアン
ホットワイン

600円(税込)