



空のカフェ

GRAND MENU



芦別温泉
星遊館
あふろcafe

芦別温泉
スタライホテル
afurocafe resort

空 の カ フ エ



空知は、お花畑やワイナリー、炭鉱遺産や鉄道跡などを有する絶好の観光エリアです。
そんな空知地方の食を表現するにあたり、めざしたのは「本物の北海道」。
空のカフェでは、地元の新鮮な旬の食材を使ったお料理をお楽しみいただけます。
食材にもこだわりぬいた味をぜひお召し上がりください。
軽食メニューからディナーまで、ドリンク類もご用意しております。

上富良野ブランド かみふらのポーク

十勝岳連峰のふもと上富良野町にある
指定農場で育成された「かみふらのポーク」。
恵まれた自然環境の中で、
繁殖から肥育まで一貫生産を行っています。
こだわりの配合飼料には10%以上も麦を加え、
ストレスをかけないように飼育することで
脂身が甘く、肉質がやわらかいと評判です。



芦別・末永牧場の 黄金たまご

末永農場はスターライトホテルから車で約10分。
芦別市を一望するイルムケツ山からの伏流水と、
コレステロールを押さえる「ニンニク」や栄養価の高い
牧草「ルーサン」、高カルシウムの「牡蠣がら」を加えた
こだわりの飼料を与えて育成しています。
快適な環境とこだわりの飼料で元気に育った鶏が
産んだ卵はおいしく栄養価たっぷり。
中でも基準をクリアして厳選された卵が
「黄金の田舎たまご」です。



空知・神内ファーム 神内和牛あか

空知管内浦臼町にある神内ファームで
育成されたあか毛和牛「神内和牛あか」。
240ヘクタールの牧場で放牧されて
のびのびと育成されている牛たちは、
ストレスなく健康そのもの。あか毛和牛は
生産量が少なく、国内和牛の1.36%という
非常に希少な和牛です。
低脂肪・良たんばくで赤身の力強い味が
特徴のあか毛和牛をぜひ堪能してください。



北海道米のエース

加藤農場のゆめぴりか

日本一の美味しい米を目指すという「夢」と、
アイヌ語で美しいという意味の言葉「ピリカ」を
あわせた造語として名付けられた「ゆめぴりか」。
全国穀物検定協会の米の食味ランキングで
14年連続「特A」を獲得するトップブランド米。
粘りが強くもちもちとした食感が特徴です。
お米本来の甘味やうま味が強いので、
シンプルに白いご飯やおにぎりがおススメ。



地元芦別産

新鮮野菜とフルーツ

昼夜の寒暖差が大きく土壌に恵まれた芦別では、
甘味が強く、美味しい農産物が収穫できます。
西洋野菜を中心に珍しい野菜の栽培もふくめ、
年間100種類を出荷している「おいしい野菜の会」
フランス野菜を栽培している「宮田農園」、
果物狩りを行っている「大橋さくらんぼ園」など
提携した農家から直接仕入れています。
※冬季など時期的に入荷が難しい期間がございます。



炭鉱

歴史訪問の旅 芦別の炭鉱の歴史

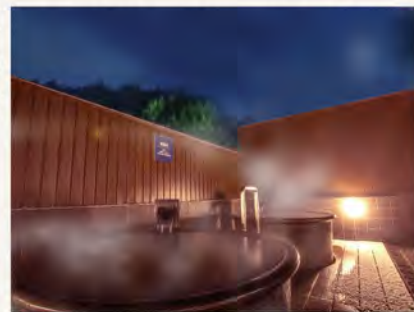
1900年代半ば、芦別には芦別五山(三菱芦別炭鉱、三井芦別炭鉱、
油谷鉱業、高根鉱業、明治鉱業)といわれた炭鉱があり石炭産業で
栄えた町です。人口は最盛期には7万人を超えておりましたが、閉山後
の現在は1万3千人まで減少してしまいました。令和元年5月20日に日本遺産として「炭
鉄港」が認定され、芦別の星槎大学(旧頼
城小学校)校舎と体育館、旧三井芦別鉄道
炭山川橋梁の炭鉱遺産が「構成文化財」と
して認定されています。



源泉

歴史訪問の旅 芦別の温泉の歴史

芦別温泉(油谷温泉)は、昭和46年に開校した油谷小学校の体育館の下から湧き
出し、次の年の10月に温泉地としての歴史が始まりました。高い温泉資源と自然環
境に恵まれた芦別温泉は、なめらかな肌
ざわりと高い保湿性のある温泉で、昔から
地元の人、近所の人に「美肌の湯」として
愛され続けています。



SORACHI

まるごと御膳

SORACHI

かみふらの
ポークの
源泉蒸し

上富良野産「かみふらのポーク」を、芦別温泉の源泉蒸気でふくら仕上げました。水耕栽培のシャキシャキ野菜に、料理長特製の野菜ドレッシングを添えて。スープは芦別名物“がたたん”、ごはんは芦別産ゆめぴりか。香の物は砂川「たびのそら」の漬物、デザートには大橋さくらんぼ園のフルーツを使用。空知の恵みをまるごと味わう御膳です。

2,300円^(税込)



【+220円で、ご飯・麺類を大盛りにできます】

SORACHI

まるごと御膳

SORACHI

神内和牛と

かみふらのポークの

鉄板ハンバーグ

浦臼産「神内和牛」と上富良野産「かみふらのポーク」を黄金比で合わせたハンバーグを、熱々の鉄板で香ばしく焼き上げました。水耕栽培の野菜に、特製ドレッシング、がたたんスープと芦別産ゆめぴりか、砂川「たびのそら」の漬物、大橋さくらんぼ園の果実を使ったパフェなど贅沢な御前です。

2,300円^(税込)



【+220円で、ご飯・麺類を大盛りにできます】

源泉

menu

を使った
メニュー

芦別が誇る美肌の湯・芦別温泉の源泉を、蒸しやゆでに活用。地元食材の旨みをやさしく引き出した、身体に染みわたるような“湯ごはん”をご賞味ください。



季節野菜と かみふらのポークの 源泉蒸し

1,680円(税込)

芦別の大地が育んだ季節野菜と、旨み豊かなかみふらのポークを、温泉の蒸気でじっくりと。身体の内側からほぐれていくような、やさしい滋味をお楽しみください。



源泉天ぷらそば(冷)

1,480円(税込)



源泉天ぷらうどん(冷)

1,380円(税込)

源泉 源泉そば・うどん(温・冷)

各780円(税込)

芦別温泉の源泉で麺をゆであげ、つゆにも使用した特製仕立て。湯気とともに立ちのぼる香り、なめらかなど越しは、源泉ならではのまろやかさ。冷でも温でも、心ほどける味わい。



炭鉱

menu

がテーマの
メニュー

炭鉱のまちとして栄えた芦別の記憶を料理に込めました。力強さと郷愁をあわせ持つ一皿が、地域の歴史を語りかけます。



芦別がたんラーメン

1,280円(税込)

芦別のご当地スープ「がたん」をラーメン仕立てに。懐かしくも新しい味。



スタミナニンニク ホルモンラーメン

980円(税込)

炭鉱マンの活力源・ホルモンとにんにくを効かせた、旨辛スタミナ系ラーメン。



石炭ブラックラーメン

980円(税込)

竹炭の黒をまとったスープとチャーシューが特徴。炭鉱の記憶を一杯に込めて。

芦別・末永農場の 黄金たまご

芦別・末永農場で大切に育てられた「黄金の田舎たまご」は、濃厚な甘みととろける食感が魅力の特別なたまご。清らかな水と栄養たっぷりの飼料が生む、自然の恵みを、こだわりの一皿でお楽しみください。



黄金たまごのオムカレー

芦別・末永農場の「黄金たまご」を贅沢に使い、とろとろに仕上げたオムレツをごはんに重ね、特製カレーをたっぷりとかけました。コク深いルウと濃厚なたまごが溶け合う、まさに“黄金”の味わいです。



1,280円^(税込)



黄金たまごのオムライスプレート 鶏ときのこのクリームソース



1,280円^(税込)



黄金たまごのオムライスプレート デミグラスソース



1,280円^(税込)

【+220円で、ご飯・麺類を大盛りにできます】

Plate Menu

定番プレートメニュー

炭鉦



石炭ザンギプレート

炭鉦のまち芦別を象徴する
真っ黒なザンギ。見た目も
楽しい名物プレートです。



各1,280円(税込)



かみふらのポークの豚丼

上富良野の大地で育った「かみふらのポーク」を、
甘辛いソラチのタレで香ばしく焼き上げました。



各1,280円(税込)



ザンギプレート (タレ・ノーマル・おろし)

外はカリッと中はジューシー。
3種からお好みの味をお選びください。



各1,280円(税込)



三元豚のとんかつプレート

やわらかくジューシーな三元豚を、
サクサクの衣で包んだ贅沢とんかつ。
特製ソースでご堪能ください。



1,580円(税込)

【+220円で、ご飯・麺類を大盛りにできます】

HAMBURG



神内和牛とかみふらのポークの鉄板ハンバーグ トマトソース

浦臼町産の神内和牛と、上富良野産かみふらのポークを黄金比でブレンド。
肉の旨みとジューシーさを凝縮した、熱々の鉄板ハンバーグです。



1,680円(税込)



神内和牛とかみふらのポークの 鉄板ハンバーグ デミグラスソース



1,680円(税込)



神内和牛とかみふらのポークの 鉄板ハンバーグ 和風おろしソース



1,680円(税込)

【+220円で、ご飯・麺類を大盛りにできます】

迷ったら、

やっぱりカレー。

料理長こだわりの牛すじカレーや、定番のカツ、ハンバーグなど、空知の恵みとマッチする、空のカフェ自慢のカレーです。



神内和牛と
かみふらのポークの
ハンバーグカレー



1,780円(税込)

Original Curry 680円(税込)~



料理長特製牛すじカレー
1,380円(税込)



熟成三元豚カツカレー
1,580円(税込)



野菜カレー
980円(税込)



ステーキカレー
2,280円(税込)



ザンギカレー
1,480円(税込)



カレーライス
680円(税込)

【+220円で、ご飯・麺類を大盛りにできます】

カフェのナポリタン

980円(税込)



お好みで粉チーズもどうぞ。

パスタと
決めてる
日もあ
る。



ボンゴレビアンコ

1,280円(税込)



サーモンとジャガイモのクリームパスタ

1,280円(税込)



明太クリームパスタ

1,280円(税込)



キノコとベーコンの和風パスタ

1,280円(税込)

【+220円で、ご飯・麺類を大盛りにできます】

サ飯

ととのったあとの一杯・一皿は、何よりのご褒美。ジュージュー音が食欲をそそる鉄板ステーキ、熱々の石焼ガーリックライス、空知を味わうしょうが焼きプレートや、サウナにぴったりのドリンクも。ガツンと味わう“ととのい系ごはん”、揃ってます。



石焼きガーリックステーキライス

1,880円(税込)



アンガス牛の鉄板ステーキ

1,980円(税込)



かみふらのポークの
しょうが焼きプレート

1,280円(税込)



ガラポ

380円(税込)



オロポ

380円(税込)

(SA-MESHI)

【+220円で、ご飯・麺類を大盛りにできます】

サラダ

彩り鮮やかな季節野菜に、生ハムやスモークサーモン、ぷりっとした海老。温泉あがりの一皿にも、お食事のプラスワンにもおすすめの、目でも舌でも楽しめる、食べごたえのあるサラダです。



生ハムサラダ

1,180円



ラーメンサラダ

780円



スモークサーモンと
モッツァレラのサラダ



1,180円



SALAD

À LA CARTE



オリジナルザンギ

(ノーマル・タレ・おろし)

各780円(税込)



炭鉦

石炭ザンギ

780円(税込)



フライドポテト

480円(税込)

KIDS MENU



キッズカレー

680円(税込)



キッズプレート

880円(税込)

DESSERT



黄金たまごの星降るフレンチトースト

末永農場の「黄金たまご」で焼き上げた、ふわとろ食感のフレンチトースト。
星空のまち・芦別をイメージし、アイスや果物で彩った空のカフェの新・名物デザートです。

1,280円^(税込)



大橋さくらんぼ園の カラフルチェリーパフェ

地元・芦別の名産「大橋さくらんぼ園」の
チェリーを主役に、華やかなパフェ。

1,280円^(税込)



ジャープリン

瓶の中に、黄金たまごのコクとやさしさを
ぎゅっと閉じ込めた濃厚プリン。

780円^(税込)

DESSERT



北海道ソフトクリーム

400円(税込)

炭鉱



石炭ソフトクリーム

450円(税込)



ミニパフェ チョコレート・抹茶・ストロベリー

500円(税込)



パフェ チョコレート・抹茶

980円(税込)

パフェ ストロベリー

1,080円(税込)

DRINK

●S：空知を味わうおすすめドリンク

ビール

●S SORACHI 1984 (生)	780円 (税込)
サッポロクラシック	700円 (税込)
アサヒスーパードライ	700円 (税込)
●S ソラチエース	780円 (税込)
コロナ	650円 (税込)
●S 滝川クラフトビール	
ピルスナー・エール・ヴァイツェン	各880円 (税込)
りんご&ドライ	各1,080円 (税込)
ノンアルコールビール	450円 (税込)

ワイン

富良野ワイン(赤・白)	680円 (税込)
-------------	--------------------------

ウイスキー

ジムビームハイボール	680円 (税込)
------------	--------------------------

日本酒

●S 特別醸造 あしべつだけ	990円 (税込)
瀧乃誉	1,080円 (税込)
きたしずく	990円 (税込)

サワー

レモンサワー	600円 (税込)
--------	--------------------------

ソフトドリンク

●S チャコールレモネード	600円 (税込)
●S 星空サイダー	660円 (税込)
●S 星空フロート	900円 (税込)
ドリンクバー	220円 (税込)



SORACHI 1984 (生)



滝川クラフトビール



富良野ワイン(赤・白)



特別醸造 あしべつだけ



チャコールレモネード



星空フロート

空のカフェ



平日

ランチタイム 11:30 ————— 14:00

カフェタイム 14:00 ————— 17:00

ディナータイム 17:00 ————— 21:00
(ラストオーダー フード 20:00 / ドリンク 20:30)

土日祝・特別繁忙期

終日通し営業 11:30 ————— 21:00
(ラストオーダー フード 20:00 / ドリンク 20:30)

- ・ 食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し出ください
- ・ そば、うどん、ラーメンは同じかまで茹でています
- ・ 食品等にそば粉が付着している可能性がございます
- ・ 仕入れ状況によって内容を変更する場合がございます
- ・ メニューによってはお客様への提供順が前後する場合がございます



このマークがついているメニューは、
テイクアウトが可能です。