



sorachi

～ソラチをたべる～

cafe

めざしたのは
「本物のソラチ」
美味しさ溢れるソラチの恵を
ご堪能ください。

神内ファームで育成された 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・良たんぱくで赤身の力強いうま味が特徴のあか毛和牛をぜひ堪能してください。



地元芦別産 新鮮野菜とフルーツ

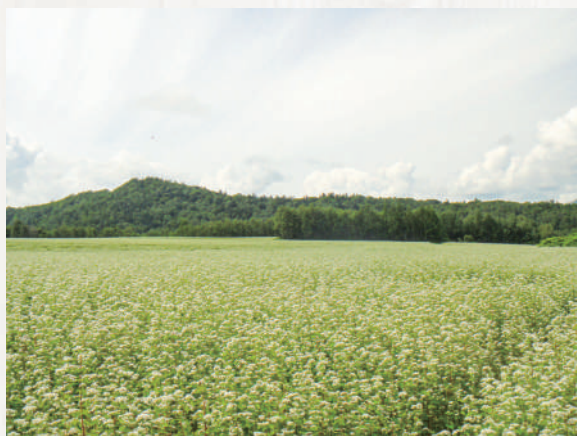
昼夜の寒暖差が大きく土壌に恵まれた芦別では、野菜の甘味が強く美味しい農産物が収穫できます。西洋野菜を中心に珍しい品種の野菜も含めると年間100種類の野菜を出荷している「おいしい野菜の会」メロンや野菜を栽培している「宮田農園」、果物狩りを行っている「大橋さくらんぼ園」など提携した農家から直接仕入れしています。

※冬季など時期的に入荷が難しい期間がございます。



そば畑面積日本一 幌加内そば

幌加内町の冷涼な気候、昼夜の寒暖差、日中の気温上昇を穏やかにする朝霧などの自然条件がそば栽培に適していたこともあり、幌加内町は日本一のそば畑面積と収穫量を誇ります。好条件の下で育った幌加内町のそばは、そば本来の風味と甘みの強いと評判です。



地産地消の美味しさ 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。





sorachi を 食す

空知は、お花畑やワイナリー、炭鉱遺産や鉄道跡など、

たくさんのスポットを有する絶好の観光エリアです。。

私たちが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」

美味しさ溢れるソラチの恵をご堪能ください。



北海道の中でも有名な 加藤農場 ゆめぴりか

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)を合わせた造語。全国穀物検定協会の米の食味ランキングで9年連続で最高位「特A」受賞。北海道米のエース。低アミロース・低たんぱく質のゆめぴりかは粘りが強くもちもちとした食感が特徴。また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オススメ。

末永農場の美味しい 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。緑に囲まれた自然豊かな養鶏場です。芦別市を一望するイルムケップ山からの伏流水と、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。その卵の中から、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。



かみふらのポーク&道産牛を 使ったワンプレートランチ

浦臼産神内和牛と
かみふらのポークの
黄金比ハンバーグ
¥1,580

デミグラスソースまたは和風おろしを
お選び頂けます



かみふらのポークの
ローストガーリックプレート
¥1,280

醤油ベースのにんにくソースで
ご飯がすすむ一品



かみふらのポークの
ジンジャープレート
¥1,280

生姜をきかせたタレは
ご飯がすすむ味です



熟成三元豚の カッププレート ¥1,480

サクサクの衣と
柔らかい豚肉がマッチ

アンガス牛の ジンジャーステーキプレート ¥1,880

生姜をきかせたタレは
ご飯がすすむ味です



アンガス牛のハッシュドビーフ プレート ¥1,280

デミグラスソースと牛肉を煮込んだ
料理長おすすめの一品

—— 上富良野の名物 ——

かみふらのポークとは？

上富良野の豚は、大雪山国立公園十勝岳の麓に広がる雄大な大地で、上富良野町内の生産者の方々によってエサ(飼料)にも気を配り、一般の豚とは違い『地養素』という木酢液を混ぜた飼料を食べて、愛情たっぷりに、大切に育てられています。美味しい豚肉づくりのこだわりは配合飼料であり、とくに肥育後期の飼料に「麦」を10%以上配合することで、「締まりの良い肉」が出来上がり「かみふらのポーク」が誕生するのです。



— 違いがわかる —

新鮮な末永農場の 卵料理とゆめぴりか

黄金たまごのふんわり オムライスプレート ¥1,280

黄金たまごをとろりと仕上げ、
特製デミグラスソースを掛けました。



黄金たまごのふあふあ 親子DONプレート ¥1,280

黄金たまごと北海道産鶏肉をつかい、
ふんわりトロっと仕上げました



熟成三元豚の カツDONプレート ¥1,280

サクサクに揚げたカツを
黄金たまごでとじました。



季節の野菜の 天ぷらDONプレート ¥1,280

そらち近郊の季節野菜使った天丼です。

— 芦別産の美食 —

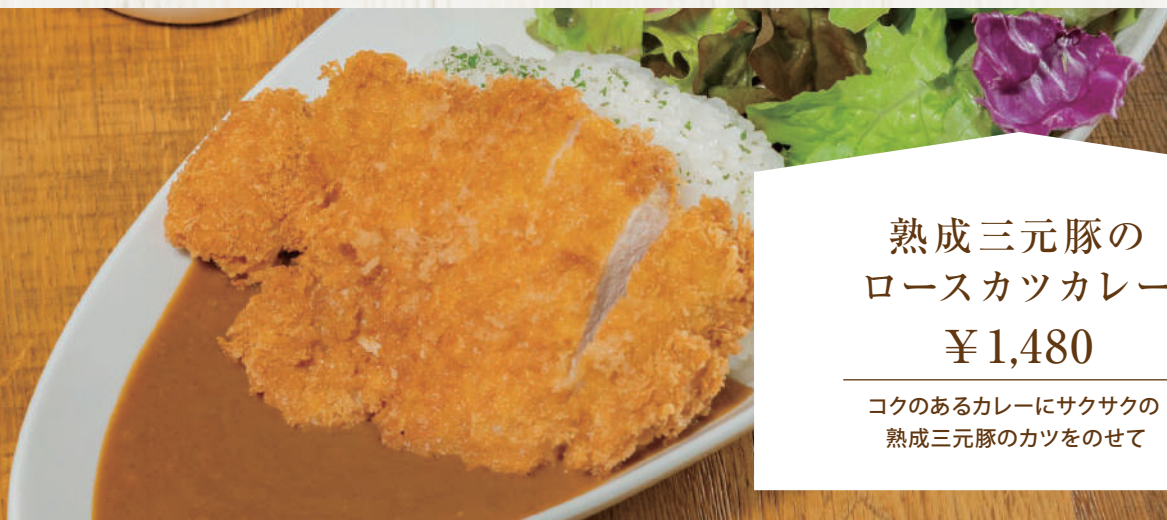
末永農場の美味しい黄金たまごとは？

末永農場はスターライトホテルから車で約10分。緑に囲まれた自然豊かな養鶏場です。芦別市を一望するイルムケップ山からの伏流水と、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。その卵の中から、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。



— 北海道米の最高峰 —

ゆめぴりかを味わう カレー料理



熟成三元豚の ロースカツカレー ¥1,480

コクのあるカレーにサクサクの
熟成三元豚のカツをのせて



アンガス牛のビーフカレー ¥1,380

牛肉のうま味たっぷりの
カレーです



エビフライカレー ¥1,280

サクサクに揚げた
海老フライが2本トッピング



季節野菜のカレー ¥980

そらち産の野菜を使ったヘルシーな一品。
スパイスの辛味と野菜の甘さが絶品

— 北海道の中でも有名な —

加藤農場ゆめぴりか

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)を合わせた造語。全国穀物検定協会の米の食味ランキングで9年連続で最高位「特A」受賞。北海道米のエース。低アミロース・低たんぱく質のゆめぴりかは粘りが強くもちもちとした食感が特徴。またお米本来の甘味やうま味が強いのので、シンプルに白いご飯やおにぎりがオススメ。



カレーライス ¥680

— 違いがわかる —

自慢の温泉を 使った創作料理

黄金の温泉卵、お刺身3点、小鉢、ライス、香の物付

季節野菜と
かみふらのポークの
源泉蒸し御膳

¥1,680

旬の野菜など空知の食材を自慢の源泉で蒸し上げます



お刺身3点、小鉢、香の物、ライス付

美肌の源泉
A-5ランクふらの和牛
しゃぶしゃぶ御膳
¥4,680

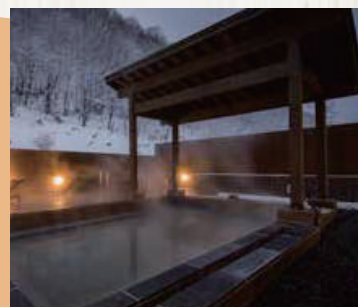
肉質が良く脂のうま味強いふらの和牛を
自慢の源泉を含んだ出汁でしゃぶしゃぶして



— 含硫黄・ナトリウム・マグネシウム・炭酸水素塩冷鉱泉 —

芦別温泉とは？

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。



源泉つゆの滝川産合鴨と
北海道産そばの
かもせいろ
¥1,480

合鴨のうま味が染み出たつゆと蕎麦の相性◎



源泉つゆの
釜揚げうどんと
大海老天ぷら
¥1,280

アツアツうどんと揚げたてサクサクの天ぷらがマッチ

芦別温泉源泉つゆの
ざるうどん
¥780

芦別温泉源泉つゆの
ざる蕎麦
¥780

— 歴史を料理で表現 —

炭鉱の街の 歴史創作料理とお子様料理



芦別ご当地グルメ
含多湯(がたたん)拉麺
¥1,280

芦別のご当地グルメといえばこれ。
10種の具だくさんのとろみのあるスープ



油谷炭鉱石炭
チャーシュー拉麺(醤油)
¥1,180

真っ黒なスープに真っ黒なチャーシュー。
当館オリジナル拉麺です。



炭鉱夫のホルモンと
野菜の味噌拉麺(味噌)
¥1,180

昔から芦別で愛されている一力商店の
味噌ホルモンを使った一品



ソラチの
豚DONプレート
¥1,280

芦別市に本社がある「ソラチ」の豚丼の
タレを使って仕上げた一品



特製ザンタレDONプレート
¥1,280

芦別市内のとある中華料理店で
昔から愛されているメニューをアレンジ。



おふろcafe星遊館名物
石炭ザンギ
¥780

石炭をイメージして作った
唐揚げ5個入り



キッズプレート
¥880



キッズカレー
¥680

— 歴史訪問旅 —

芦別の炭鉱の歴史

芦別には1900年代半ば、芦別五山(三菱芦別炭鉱、三井芦別炭鉱、油谷炭業、高根炭業、明治炭業)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。



— こだわりの一皿 —

素材にこだわった パスタ+洋食



懐かしの鉄板ナポリタン
¥980

昔なつかしい味ナポリタンを
カフェ風に仕上げました。



ボロネーズ

¥980

昔ながらのシンプルな
ミートソースパスタです。



サーモンのクリームパスタ

¥1,180

サーモンを使った人気のパスタ。
生クリームで仕上げました。



山菜和風おろしパスタ

¥ 880

大根おろしでさっぱりとした
醤油ベースのパスタです。



たっぷりアサリの スープパスタ ¥1,280

アサリのうま味が
スープに染み渡った一品です

明太子バター ¥980

明太子がたっぷり入った
絶品パスタ



黄金たまごのふんわり オムライスプレート ¥1,280

黄金たまごをとろりと仕上げ、
特製デミグラスソースを掛けました。



エビフライプレート ¥1,380

海老も大きくボリューム満点



—— 近郊で採れた新鮮野菜 ——

サラダ



北海道産水耕栽培の
新鮮グリーンサラダ

¥680

野菜のおいしさを味わえる
シンプルなサラダです。



シーフードサラダ
香味わさびドレッシング

¥1,180

魚介を使った
カルパッチョ風サラダです。



アングス牛の
ステーキサラダ

¥1,280

糖質OFFタンパク質たっぷり。
ダイエットにもおすすめです。



黄金たまごとたっぷり
ベーコンのシーザーサラダ

¥980

芦別の新鮮な野菜と
チーズの旨味が楽しめる一品



たっぷり胡麻の
ラーメンサラダ

¥780

焙煎ゴマドレッシングたっぷり
かけて召し上がれ



生ハムサラダ

¥1,180

お酒のおつまみにも
合うサラダです。

— さらにもう一品 —

アラカルト



おふろcafe星遊館名物
石炭ザンギ
¥780

石炭をイメージして作った
唐揚げ5個入り



ザンギ
¥780

お子様も大好きな
シンプルな唐揚げです。



5種のソーセージ
盛り合せ
¥980

ビールのおつまみに最高



中札内産黒い枝豆
¥480

中札内で採れた
珍しい黒大豆の枝豆です。



北海道男爵芋の
フライドポテト
¥480

北海道の美味しい男爵芋を
使用したフライドポテト



スモークサーモンとサラダ
¥780

ワインにぴったりのサラダです。

— 食後のひととき —

北海道素材の デザート



チョコレートパフェ
¥880



ストロベリーパフェ
¥980



抹茶パフェ
¥880



季節のパフェ
¥1,180

大橋さくらんぼ園のさくらんぼなど
季節のフルーツを使っています。



季節のパンケーキ
¥1,280

旬のフルーツや野菜を使っています。



黄金たまごの
ジャープリン
¥780

黄金たまごを使ったおススメのスイーツ

北海道ソフトクリーム
¥390

石炭ソフトクリーム
¥440

Drink

生ビール

SORACHI1984	¥780
サッポロクラシック	¥700
アサヒスーパードライ	¥700
ハートランド	¥700
クラフトビール各種	¥780
ギネス	¥780
レッドアイ	¥680
シャンディガフ	¥680

ノンアルコールビール

サッポロ	¥450
アサヒ	¥450

日本酒

特別醸造 あしべつだけ	
-グラス・熱燗	各¥990
-四合燗	¥4,950
炭鉄港	
-グラス・熱燗	各¥770
-四合燗	¥4,400
本醸造 北の錦	
-冷酒(瓶300ml)	¥1,100

ワイン

本日の空知ワイン(グラス)	¥980
本日のワイン(グラス)	¥680
富良野ワイン(グラス)	
ベリーアイスワイン	
キティ	
カリモチョ	
キール	
オペレーター	
スプリッツァー	各¥680

スミノフ

スミノフレモネード	¥680
スミノフピンク	¥680
スミノフブルー	¥680
スミノフグリーン	¥680
スミノフバイオレット	¥680

ウイスキー

ジムビーム	
ハイボール・水割り	各¥680

果実酒

あらごし梅酒	
あらごしみかん酒	
あらごしもも酒	
あらごしゆず酒	
あらごしりんご酒	
・ロック・ソーダ・水割り	各¥680

カクテル

パッションフルーツソーダ	¥680
クーニャン	¥680
ピーチソーダ	¥680
カシスソーダ	¥680
カシスオレンジ	¥680
カシスウーロン	¥680
バイオレットフィズ	¥680
ファジーネーブル	¥680

焼酎

源泉割り・お湯割り	
水割り	各¥680
ウーロンハイ	¥680

ソフトドリンク

ドリンクバー	¥220
--------	------

——— 営業時間 ———

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

sorachi
～ソラチをたべる～
cafe

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。

食器等にそば粉が付着している可能性があります。

仕入れ状況によって内容を変更する場合がございます。

メニューによってお客様へのご提供が前後する場合がございます。