



sorachi

～ソラチを食べる～

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。





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おススメ。

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しさえる「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。



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

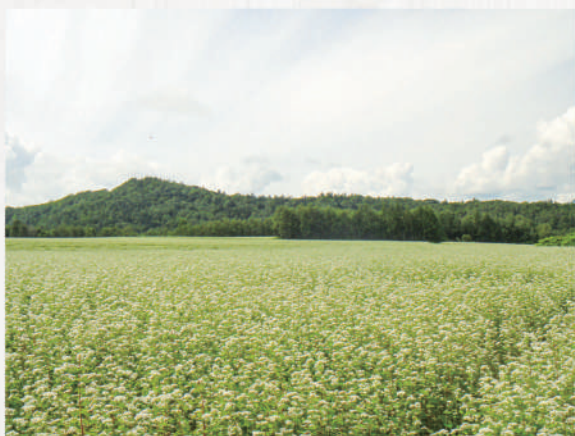


昼夜の寒暖差が大きく土壌に恵まれた芦別では、野菜の甘味が強く美味しい農産物が収穫できます。西洋野菜を中心に珍しい品種の野菜も含めると年間100種類の野菜を出荷している「おいしい野菜の会」メロンや野菜を栽培している「宮田農園」、果物狩りを行っている「大橋さくらんぼ園」など提携した農家から直接仕入れしています。

※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。



前菜

地産地消にこだわるSORACHI caféでは、地元の食材を当館のシェフがうま味を最大限に引き出せるように創作した料理をお楽しみいただけます。
食材にもこだわり抜いた「味」を是非ご堪能ください。

芦別産の新鮮野菜

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。提携した地元農家から直接新鮮な野菜を仕入れしています。
※冬季など定期的に入荷が難しい期間がございます。



北海道産きのこ

北海道は森林面積が広くきのこ類も豊富。落葉きのこ、まいたけ、しめじ、しいたけなど山の恵みを味わって。
※季節によって入荷がはずかしい場合もございます。



食材のこだわり

北海あいがも

滝川市や赤平市で生産されているチェリパレー種と言う品種。地下の伏流水を使用し、穀物や菜種の搾りかすを与えて育成しているため、合鴨本来のうま味と脂身が美味しい合鴨です。



ながぬまカチョカバロチーズ

長沼町の契約農家のしぼりたての牛乳を使って製造した癖が無く食べやすいチーズです。カチョカバロは熱湯で練った後に吊り下げて乾燥熟成させるためひょうたん型の見た目が特徴です。そのまま食べてよし、焼いて食べるのもまた美味。



いくら

北海道の秋の味覚「鮭」。水揚げされたばかりの鮭から筋子を取りだしほぐして、醤油・酒・みりんを漬けた「いkraの醤油漬け」は北海道を代表する味覚です。いくらにはロシア語で「魚卵」という意味がある。



季節毎に変わる前菜

季節に合わせて旬な食材を使用するため、上記の他に二、三品の前菜の内容が変化します。



【要予約】
3日前までにご予約下さい。

SORACHI 創作和食コース

¥4,400

写真はメニューの一例です
季節や仕入れ状況によって内容が変更となります



かみふらのポークのサクサクかつ
神内和牛あかの牛肩ロースステーキ

大橋さくらんぼ園のフロズンチェリー

【要予約】
3日前までにご予約下さい。

10食限定 空知のこだわり食材を凝縮した SORACHIカジュアルコース

¥3,300

おすすめオードブルプレート 7種盛り
かみふらのポークのサクサクかつ
神内和牛あかの牛肩ロースステーキ
芦別産ゆめびりか
本日のスープ
大橋さくらんぼ園のフロズンチェリー
源泉を使ったオリジナルコーヒー/紅茶

地元でとれた食材、季節の味覚を中心に
少しずつ味わうことが出来る。

おふるcafé星遊館に来たなら一度は味わって

【要予約】
3日前までにご予約下さい。

10食限定 空知のこだわり食材を堪能する SORACHIレディースコース

¥2,200

おすすめオードブルプレート 5種盛り
かみふらのポークのポークチャップパスタ
本日のスープ
大橋さくらんぼ園のフロズンチェリーとベリーのミニパフェ
源泉を使ったオリジナルコーヒー/紅茶

空知のこだわり食材を使った前菜・メイン・
デザートリーズナブルに楽しめるコース。
レディースコースですが、男性ももちろんOK



ご飯・麺は+¥110で大盛りに変更できます。

表示価格は全て税込

— 上富良野町の名物 —

かみふらのポーク&ふらの和牛を 使った肉料理



かみふらのポークと
神内あか牛のハンバーグプレート

¥1,518

かみふらのポークと神内和牛あかの合いびき肉を
使用したふっくらジューシーなハンバーグです



かみふらのポークの
しょうが焼きプレート

¥1,168

生姜をきかせたタレは
ご飯がすすむ味です

ふらの和牛の
ステーキセット

¥3,828

牛肉の旨味をご堪能いただける
口溶けの良いジューシーなステーキです



ご飯・麺は+¥110で大盛りに変更できます。

表示価格は全て税込



芦別名物「ソラチのタレ」と かみふらのポークを 使った豚丼

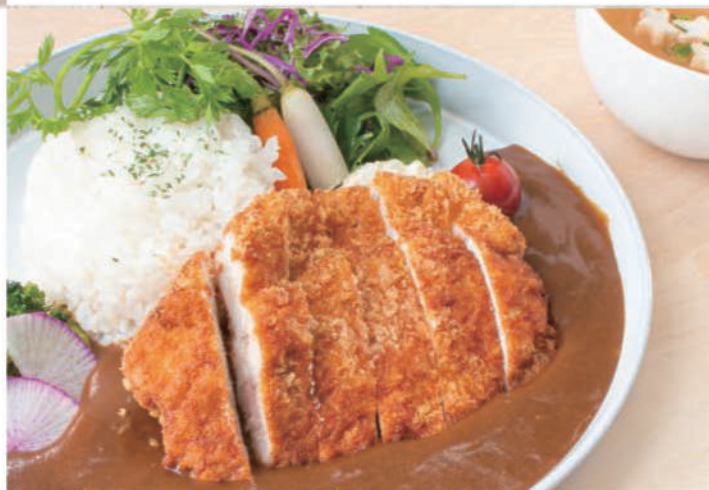
¥1,078

柔らかくジューシーなかみふらのポークに芦別市に
本社がある「ソラチ」の豚丼のタレを絡めました

かみふらのポークの カツカレー

¥1,408

コクのあるカレーにサクサクの
かみふらのポークのカツをのせて



かみふらのポークの ジューシーカツ丼

¥1,078

かみふらのポークのさくさくカツを
黄金たまごでとじました

— 上富良野町の名物 —

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。



— 飲める温泉 —

自慢の温泉を 使った創作料理



小鉢・温玉付
源泉蒸し野菜セット
¥1,078

旬の野菜など空知の食材を
源泉で蒸し上げます

旬の野菜天ぷら付
源泉をつかった釜揚げうどん
¥1,298

うどんのゆで汁に源泉を含んだ水を使っています。
旬野菜の天ぷらも味わって



— 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。



— 違いがわかる —

新鮮な末永農場の 卵料理とゆめぴりか



支配人のおすすめ
黄金たまごのオムライス
¥1,188

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
かつ丼
¥1,078

かみふらのポークのさくさくカツを
黄金たまごでとじました



黄金たまごの
ふわふわ親子丼
¥858

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



そらち野菜の天井
¥1,298

そらち近郊の季節野菜使った天井です。

— 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。



— 歴史を料理で表現 —

炭鉱の街の 歴史創作料理



ラムジンギスカンプレート

¥1,188

地元芦別の住民に愛される味。
一カ商店のジンギスカン



石炭ザンギプレート

¥1,078

北海道名物のザンギを
石炭に見立てた一品。
いかすみを使っています



芦別名物 ガタンラーメン

¥1,188

芦別のご当地グルメといえこれ。
10種の具たくさんのおろみのあるスープ



黒醤油石炭ラーメン

¥968

黒醤油をつかったスープと竹炭チャーシュー。
炭鉱をコンセプトとしたオリジナルメニュー



黄金たまごの石炭カルボナーラ とろ〜り温泉卵添え

¥968

黄金たまごをつかった真っ黒なカルボナーラ。
たっぷりチーズをかけて召し上がってください

— 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。



— そば畑面積日本一 —

広大な土に育てられた 幌加内そば料理



季節野菜の天ざる蕎麦 ¥1,298

幌加内のそばと芦別の地元野菜を
一緒に味わえる一品



幌加内地粉かけ蕎麦 ¥748

幌加内のそばをシンプルに
いただける一品



幌加内地粉ざる蕎麦 ¥748

そば本来の香りや食感を
楽しむ一品

— そば畑面積日本一 —

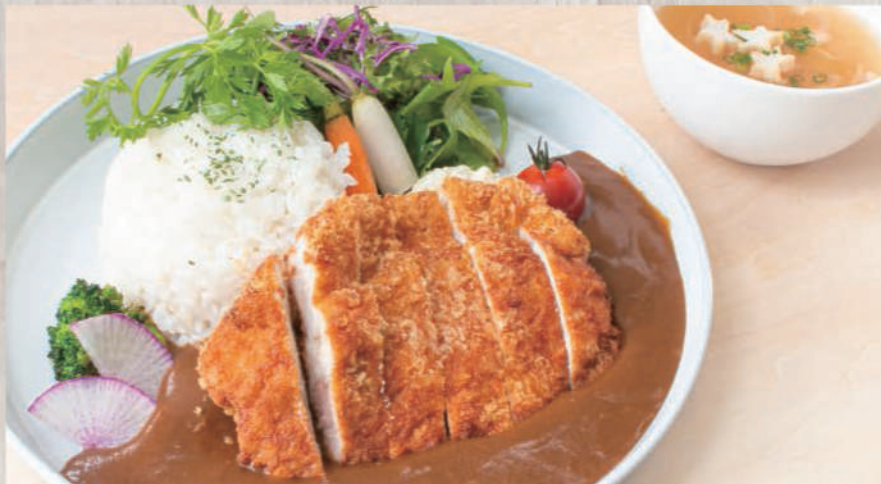
幌加内そばとは？

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。



— 北海道米の最高峰 —

ゆめぴりかを味わう カレー料理



かみふらのポークの
カツカレー

¥1,408

コクのあるカレーにサクサクの
かみふらのポークのカツをのせて

そらち野菜彩りカレー
¥968

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



やわらかチキンカレー
¥1,298



甘海老のスープカレー
¥1,408

カレーライス
¥638

— 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」を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おススメ。



ご飯・麺は+¥110で大盛りに変更できます。

表示価格は全て税込

— こだわりの一杯 —

素材にこだわった ラーメン



野菜たっぷり味噌ラーメン
¥858

味噌にこだわった安定の味噌ラーメン。
スープの旨味が広がります



醤油ラーメン
¥748



塩ラーメン
¥748

キッズ
プレート
¥748



鮭、昆布、梅から選べます
母ちゃんおにぎり
1個 ¥198

ゆめぴりかの味を味わうなら、
シンプルなおにぎりがおススメ



— こだわりの一皿 —

素材にこだわった パスタ



スモークサーモンの
クリームパスタ

¥968

スモークサーモンを使った人気のパスタ。
北海道産生クリームで仕上げました。



ナポリタン

¥858

昔なつかしい味ナポリタンを
カフェ風に仕上げました。



アサリと海苔のスープパスタ

¥1,188

アサリの旨みがスープに染み渡った
社長オススメのパスタです。

— 一品ずつ楽しむなら —

さらにもう一品 アラカルト



グリーンサラダ
¥528

芦別の新鮮な野菜をダイレクトに
味わえる一品



シーザーサラダ
¥748

芦別の新鮮な野菜と
チーズの旨味が楽しめる一品



枝豆
¥330

シンプルに楽しむ
ビールのお供



石炭ザンギ
¥638

石炭をイメージして作った
唐揚げ5個入り



フライドポテト
¥418

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
¥748

ビールやワインのお供に



だし巻き卵
¥748

黄金たまごをつかった
朝食で人気の出し巻きたまごです。



農家ベーコンの炙り
¥968

旨みたっぷりのベーコンです。
ビールやワインのお供に。



カプレーゼ
¥748

チーズとトマトのイタリア料理で人気のサラダ
ワインのお供に。

—— 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 (フード LO20:00) (ドリンク LO20:30)

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。