

# Antipasto ~ 前菜 ~

- ☼ 釧路のソイと柑橘類のカルパッチョ... 1,000yen
- ☼ ハギス(羊のモツの腸詰め) ... 1,000yen
- ☼ 羊のハツ・タン・レバーのスモーク ... 1,500yen
- ☼ 白糠のワカサギと舞茸のフリット ... 800yen
- ☼ 白糠の天然クレソンと紫白菜と日高のツブのサラダ ... 800yen
- ☼ 酪恵舎のモッツァレラチーズとフルーツマトとイチゴのサラダ ... 1,000yen
- ☼ 羊のコンフィと白糠産越冬ジャガイモのロシア風ポテトサラダ ~ ポーテドエッグ添え ~ ... 600yen

# Dolce ~ デザート ~

- ☼ 羊乳の黒糖カタラーナ ... 600yen
- ☼ 桜とイチゴのハーモニー ... 600yen
- ☼ グレープフルーツと白ワインのジュレ 日向夏のソルベ添え ~ カルタモンの香り ~ ... 600yen
- ☼ 酪恵舎のリコッタチーズのカッサータ ... 600yen

# Primo Piatto ~ パスタ ~

- ☼ 釧路のホッキと白糠の下仁田ネギのスパゲッティ ... 1,400yen
- ☼ 松前のヤリイカと梅肉と大葉のスパゲッティ ... 1,200yen
- ☼ ウニと白糠の天然クレソンのイカスマリオリニ ... 1,700yen
- ☼ 自家製羊のベーコンを使用したカルボナーラスパゲッティ ... 1,300yen
- ☼ 釧路のカスベと白糠の白菜のスパゲッティ ... 1,300yen
- ☼ 酪恵舎のロウホラチーズと舞茸のピッツォケリ ... 1,400yen
- ☼ 兵庫のホタルイカと生ワカメとトレヴィスのリゾット ... 1,300yen
- ☼ 釧路のニシンの炙りと大根と春菊のリゾット ... 1,300yen
- ☼ 厚岸のカキと菜の花のリゾット ... 1,300yen
- ☼ 桜えびと生青のりのリゾット ... 1,200yen

# Secondo Piatto ~ メイン ~

- ☼ 仔羊のカツレツ ... 2,500yen
- ☼ 羊のハンバーグ ... 1,900yen
- ☼ 自家製羊のサルニッチャ(極太トセジ) ... 1,900yen
- ☼ マトン(親羊)の炭火焼き ... 3,000yen
- ☼ 釧路のサクラマスのポワレ ~ みかんのソース ~ ... 1,700yen