

# Antipasto ~前菜~

③ 釧路のソイと桃のカルパッチョ ... 1,000yen

③ ハギス(羊のモツの腸詰め) ... 1,000yen

③ 自家製羊の生ハムと赤肉メロン ... 1,200yen

③ 白糠の天然イワナのコンフィ ~ハーブとケールのソース~ ... 900yen

③ 香草パン粉をまとった釧路のイワシと  
西各恵舎のモツァレラチーズとフルーツのオープン焼き ... 1,200yen

③ 西各恵舎のモツァレラチーズと  
フルーツトマトと桃のサラダ ... 1,000yen

③ 白糠のシードワインと羊のコンフィと  
フワケラのクロケッタ(コロッケ) ... 1,500yen

# Dolce ~デザート~

③ 羊乳の黒糖カタラーナ ... 600yen

③ チョコートのムースと白いコーヒーのソムニ ... 600yen

③ 西各恵舎のリコッタチーズのカッサータ ... 600yen

③ 黒酢でキャラメリゼしたアメリカンチェリー ... 600yen

③ 西各恵舎のホエーとバジルのソムニを詰めた桃  
~白ワインのゼレ添え~ ... 800yen

# Primo Piatto ~<sup>パスタ</sup>リゾット~

③ 白糠の天然ヤナギタケと自家製羊のベーコンのタリオリーニ ... 1,400yen

③ 道産アスパラのトリュフ風味のカルボナーラスリゾット ... 1,500yen

③ 白糠産冬小麦の天然たもぎ茸のパスタリゾット ... 1,800yen

③ 網走のジジミと白糠のネギのお味噌仕立てのタリオリーニ ... 1,300yen

③ 松前のヤリイカと梅肉と大葉のスリゾット ... 1,200yen

③ 釜揚げしらすと白糠のルタスとフルーツトマトのタリオリーニ ... 1,300yen

③ 釧路のホッキとホタテとキャベツのサフランリゾット ... 1,400yen

③ 厚岸のアサリと空豆のリゾット ... 1,300yen

③ 釧路のイバラガニと白糠ゴボウのリゾット ... 1,500yen

③ 釧路のニシンの炙りとナメコと大根おろしのリゾット ... 1,300yen

# Secondo Piatto ~メイン~

③ ワラで燻したマトン(親羊)のアロスト ... 3000yen

③ 仔羊のカツレツ ... 2500yen

③ 仔羊のハンバーグ ... 1,900yen

③ 自家製羊のサルシッチャ(極太ソーセージ)2本 ... 1,900yen

③ 釧路のカスベのムニエル ~フルミアゼット~ ... 1,500yen

③ 釧路のトキシラスのポワレ ~清見オレンジソース~ ... 1,700yen