

Antipasto ~ 前菜 ~

- ① 金川路のソイと杓木のカルパッチョ 1,000yen
- ② ハギス (羊のモツの腸詰め) 1,000yen
- ③ 金川路のイワシと白糠野菜のカポナータのウルスタウタ (2ヶ) 600yen
- ④ 金川路の銀宝のフリット ~ 数種の塩で 1,200yen
- ⑤ 羊のフイオンで炊いたトクモコシの冷製ポタージュ 800yen
- ⑥ 百各恵舎のモツァレラと柿のサラダ 1,000yen
- ⑦ 白生地で香りを閉じ込めた
白糠産色々な天然キノコの羊コンソメ
- ⑧ 羅臼のポタンエビと白糠の焼きナス 1,800yen

Primo Piatto ~ 1ペタ リゾット ~

- ① 十勝マッシュのトリツ風味のあざりしたカルボナーラ 1,600yen
- ② 金川路のイワシのストックと白糠のバジルのジェノベーゼスパゲッティ 1,200yen
- ③ 白糠産色々な天然キノコのニョッキorリゾット 1,800yen
- ④ 道産のうにとフルーツのイカスマタリオリニ 1,800yen
- ⑤ 金川路の真イカと梅肉と大葉のスパゲッティ 1,200yen
- ⑥ 金川路のアブラコのポワレとそのブイヤベースのリゾット 1,500yen
- ⑦ 羊のフイオンで炊いた羊と白糠のグリーンピースのリゾット 1,300yen
- ⑧ 白糠のシジミと音別のしいたけのリゾット 1,300yen
- ⑨ 根室の花咲かニと焼きとうもろこしのリゾット 1,600yen
- ⑩ 羅臼のポタンエビと枝豆のリゾット 1,500yen

Dolce ~ デザート ~

- ① 羊乳の黒糖カタラーナ 600yen
- ② 巨峰と赤ワインのデザート レモンソルベとタイムの香り 600yen
- ③ 百各恵舎のリコッタチーズと奈良の柿のクレープ 700yen
- ④ その柿のソルベと黒みつと共に 700yen
- ⑤ 百各恵舎のホエーとバジルのソルベを詰めた木桃
~ 白ワインのジュレ添え ~ 800yen

Secondo Piatto ~ マイン ~

- ① ワラで燻したマトン (親羊) のアロスト 3,000yen
- ② 仔羊のカツレツ 2,500yen
- ③ 仔羊のハンバーグ 1,900yen
- ④ 自家製羊のサルシッチャ (極太ソーセージ) 2本 1,900yen
- ⑤ 金川路のカジキマグロのグリル 2,000yen
- ⑥ 仔羊のスペアリブのコンフィ 2,200yen