

# Antipasto ~前菜~

- ☼ 釧路の真だらのたちのムニエル〜根と春菊のソース〜
- ☼ ハギス(羊のモツの腸詰め).....1,500yen
- ☼ 釧路のソイと白糠の梨のカルパッチョ.....1,200yen
- ☼ 釧路のシヤモと白糠産ゴボウのフリット.....1,200yen
- ☼ 羊のブイヨンで炊いた白糠産天然エノキタケのポタージュ.....1,100yen
- ☼ ウニクレソン ~バゲット添え~ .....1,000yen
- ☼ 酪農舎のモツァレラと柿のサラダ.....1,200yen
- ☼ パイ生地で香りを月見させた  
白糠産色々な天然キノコの羊コンソメ.....1,800yen
- ☼ 釧路のハタハタのスモーク〜ハーブとケパのソース〜 .....1,000yen

# Dolce ~デザート~

- ☼ 羊乳の黒糖カタラーナ.....600yen
- ☼ 羊乳の濃厚フディング サフランのゼラート添え.....700yen
- ☼ ポワール・ベール・イレヌ.....700yen
- ☼ 甘塩のほくソテしたつまみものチョコキ  
アールグレイのゼラートとパルサミソース.....600yen

# Primo Piatto ~<sup>パスタ</sup>リゾット~

- ☼ 音別のしいたけと自家製羊の生しんのスパゲッティ.....1,700yen
- ☼ 釧路の真だらの夕子と舞茸のタリオリーニ.....1,500yen
- ☼ 白糠産色々な天然キノコのニョッキorリゾット.....1,800yen
- ☼ 釧路の真イカと梅肉と大葉のスパゲッティ.....1,200yen
- ☼ 釧路のホッキと白糠の下に田ネギとカラスミのスパゲッティ.....1,500yen
- ☼ 厚岸のカキと銀杏のリゾット.....1,500yen
- ☼ 釧路のキノコのポワレとそのタイヤベースのリゾット.....2,000yen
- ☼ 釧路の毛がニと白糠の白菜のリゾット.....1,600yen
- ☼ 釧路のツブと栗のリゾット.....1,400yen

# Secondo Piatto ~メイン~

- ☼ ワラで燻したマトン(親羊)のアロスト.....3,000yen
- ☼ マトン(親羊)のカツレツ.....2,800yen
- ☼ 羊のハンバーグ.....1,900yen
- ☼ 自家製羊のサルシッチャ(極太リセージ)2本.....1,900yen