

# 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 ..... 1,500yen
- ☼ ハギス (羊のモツの腸詰) ..... 7,000yen
- ☼ 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ージュ ..... 1,100yen
- ☼ ウニホウレン ~バゲット添え~ ..... 1,000yen
- ☼ 西各夷舎のモツツアレと柿のサラダ ..... 1,200yen
- ☼ パイ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 ..... 1,800yen

# 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・バール・エレヌ ..... 700yen
- ☼ チョコバナナ Cuteスタイル ..... 800yen
- ☼ タルトタタン (アッパルパイ) Cuteスタイル ..... 600yen

# Primo Piatto ~1st Course~

- ☼ 音別のいたけと自家製羊の生1心のスパゲッティ ..... 1,700yen
- ☼ 釧路の真だらのタチ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
- ☼ 白糠のホロネギと釧路のイカとウニのイカスミソースのスパゲッティ ..... 2,000yen
- ☼ 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
- ☼ 釧路のアラコのホウレとそのブイヤベースのリゾット ..... 1,500yen
- ☼ 釧路のタバガ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~

- ☼ フラで燻したマトン (親羊) のアロスト ..... 3000yen
- ☼ マトン (親羊) のカツレツ ..... 2800yen
- ☼ 羊のハンバーグ ..... 1,900yen
- ☼ 自家製羊のサルシッチャ (極太Y-セージ) 2本 ..... 1,900yen
- ☼ 3匹羊のスペアリブのコンフィ ..... 2,200yen