

Appetizer ~ 前菜 ~

- 白糠産天然ワサビと葉わさびと勝手汁のサラタ 880
Watercress and leaf wasabi and mushroom salad ~ ポーチドエッグ添え ~
served with poached egg
- 釧路産 サラマスのスモーク 1,100
Smoke of cherry salmon ~ 白糠産天然の山菜ヒョウズ添え ~
served with edible wild plants pickled
- アスパラヒツヅグ貝 いちごのフルアランソース 1,540
Asparagus and shellfish strawberry beurre blanc sauce
- ホワイトアスパラのグリル(1体) トリュフ風味のカルボナーラソース 1,100
Grill of white asparagus truffle flavored carbonara source
- 白糠産天然山菜と厚岸産シシモの種魚のフリット 990
Frit of edible wild plants and shishimo fly
- ホワイトアスパラのヒアコンマングーレ -柑橘の香り- 550
Brancomangere of white asparagus -citrus scent-
- 根室産紅サケのムニエル -焦がいたターのソース- 1,650
Meunere of red salmon - burnt butter sauce ~
- 釧路産 ココヒ愛別産椎茸りなめこのスープ(スーフ) 660
Soup of gokko fish and nameko mushroom

Bread ~ パン ~

- 日替りフカチヤ 220
Focaccia
- ハゼルナッツと全粒粉 220
Hazel nut and whole grain

Dolce ~ デザート ~

- 羊乳のエスプレッソコーヒープリン 660
Espresso coffee pudding of sheep milk
- 桜といちごのハーモニー 660
Cherry blossom and strawberry the harmony
- 日向夏のトルタ・パラディーゾ(4枚) そのルバド・ズ 660
Torta paradiso of hyganotes the sunset and the sauce

Pasta & Risotto ~ パスタ・リゾット ~

- ラグオリ 1,430
Ravioli 増毛産ボタエビと甘じむ 白糠産天然ワサビソース
Spot shrimp and sweet shrimp watercress sauce
- スパゲッティ 1,540
Spaggetti 羊のサルシッチャとトマトソース
Salicera and tomato source the sheep
- タリアテレ 1,540
Tagliatelle 羊と白糠産コホウのボロネーゼ
Bolognese of sheep and the bordock
- リングイネ 1,430
Linguine 白糠産天然キウワニンニクと羊のクリームソース
Cream source of ascetic garlic and sheep
- タリアーニ 1,430
Tagliolini 厚岸産白魚と白糠産天然山菜はちかラスミ
White fish and trefal and dried mullet toe
- リゾット 1,980
Risotto 釧路産キキのうろこ焼きと野菜
Grilled scales of kinki fish and vegetable
- リゾット 1,650
Risotto 釧路産スワイガと豆
Thorny crab and fava beans
- ご飯物 1,650
Rice 羊のオムハヤシ
Omelet rice of sheep
- ご飯物 2,200
Rice 仔羊のステーキ丼
Lamb steak bowl

Main dish ~ メイン料理 ~

- 仔羊モモ肉のア・ロ・スト 1,980
Lamb roast 100g
- 仔羊肩ロースのカレシ 2,200
Lamb shoulder of cutlet 100g
- 仔羊スネ肉のコンフィ 2,200
Lamb shank of confit 200g
- 羊のハンバーグ 2,200
Sheepburger steak of sheep

Course meal ~ コース料理 ~ (要予約)

- 7品 5,500
- 9品 8,800
- 11品 11,000

Menu tax 10% in

Appetizer ~ おまけ ~

- 色の野菜のヒョウズ 550
Pickled vegetables
- 小豆鮎のオリア→豆汁 880
Olive of shudashima
- 羊と知床鰻白ハチのバテ 880
Liver pate of sheep and Shiretoko chikan
- 羊のスモークベーコンと魚がけ醤油のホテテラ 550
Pecato salad of sheep bacon and burnt soy sauce
- 羊の極太サルシッチャ(1本) 1,210
Salicera of sheep
- 羊トリッパのフリット 990
Frit of tripper sheep
- ハギス(羊のモロの角巻詰め)X1体 1,320
Haggis "pudding" sausage of ossas sheep
- 百舌恵舎のチーズ盛り合わせ 1,100
cheese platter of Rakubetsusha