

Appetizer ~ 前菜 ~

- 白椋産天然キョウジャニンニクと羊のクリームコロッケ (1個) 550
Cream croquette of ascetic garlic and sheep
- 釧路産サクラマスノスモーク ~ 白椋産天然の山菜ピクルス添え ~
Smoke of cherry salmon ~ served with edible wild plants picked 1,100
- 本日のキノコと釧路産ツグミエールブランソースで 1,210
Mushroom of the day and shellfish beurre blanc sauce
- ホワイトアスパラのグリル (1本) 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 sauce
- 西各恵舎のモッツアレラとフルーツトマトと桃のサラダ 1,320
Salad of mozzarella and fruit tomato and peach
- ホワイトアスパラのヒアコンマンジャーレ ~ 柑橘系の香り ~ 550
Biancomangere of white asparagus ~ citrus scent ~
- 道東産ソイヒと桃のカルパッチョ 1,100
Carpaccio of rockfish and peach
- 羊のアイヨンで炊いたトウモロコシの冷製ポタージュとマスカルポネ 770
Porage of corn cooked in sheep broth and mascarpone

Bread ~ パン ~

- 日替りフオカチヤ (当店自家製) 550
Focaccia
- ヘーゼルナッツと全粒粉 (当店自家製) 880
Hazelnut and whole grain
- リュスティック (当店自家製) 880
Rustique
- バケット (釧路 Mon Coeur 産) 1,210
Baguette
- カンパニー (釧路 Jimico 産) All 220
Campagne

* Dolce (デザート) メニューは別でご利用しております。

Pasta & Risotto ~ パスタ・リゾット ~

- ラヴオリ 1,430
Ravioli
- スパゲッティ 1,540
Spaghetti
- タリアテレ 1,540
Tagliatelle
- タリアリーニ 1,760
Tagliolini
- リゾット 1,320
Risotto
- リゾット 1,650
Risotto
- リゾット 1,650
Risotto
- ご飯物 2,200
Rice
- ご飯物 2,200
Rice
- 野付のホタテと増毛の甘エビのルッコラのソース 1,430
Scallops and sweet shrimp brughola sauce
- 羊のサルニッチャとトマトソース 1,540
Salatcia and tomato sauce the sheep
- 羊と白椋産コホウのホノネセ 1,540
Bolognese of sheep and the bordock
- 道産ウニとフルーツトマト 1,760
Sea urchin and fruit tomato
- 自家製数の子とあおさのり 1,320
Herring roe and sea lettuce
- 白椋産天然キノコと厚岸産アサリ 1,320
Natural mushroom and short-necked clam
- 根室の花の菜がに焼くじりもろこし 1,650
Crab and grilled corn
- 羊のオムレツ 1,650
Omelet rice of sheep
- 仔羊のステーキ丼 2,200
Lamb steak bowl

Main dish ~ メイン料理 ~

- 仔羊毛肉のアロースト 100g 1,980
Lamb roast 200g 3,520
- 仔羊肩ロースのカムレツ 100g 2,200
Lamb shoulder of cutlet 200g 3,850
- 仔羊スネ肉のコンフィ 2,200
Lamb shank of confit
- 羊のハンバーグ 2,200
Lamb burger
- 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 ~ おつまみ ~

- 色とりどり野菜のピクルス 550
Pickled vegetables
- 小豆島のオリブオイル漬け 880
Olive of shodoshima
- 羊と知床鶏白レバーのピテ 880
Liver pate of sheep and Shiretoko chicken
- 羊のステーキと焦がし醤油のホタテ 550
Pasta salad of sheep bacon and burnt soy sauce
- 羊の和太鼓サルニッチャ (1本) 1,210
Salatcia of sheep
- 羊トリッパのフリット 990
Frit of tripper sheep
- ハギス (羊のモツの腸詰詰め) (1本) 1,320
Haggis "pudding sausage of sheep"
- 西各恵舎のチーズ盛り合わせ 1,100
Cheese platter of Rakusetsha

羊乳の Espresso コーヒーの フォリン
Espresso coffee
pudding of sheep milk
660

西各恵舎のホエーと
白椋産バジルのソルベ
詰めた桃
Peaches stuffed with sorbet
of whey and basil
880

ルバーブとアメリカンチェリーと
ピスタチオのコンポジション
Composition of rhubarb and
bing cherry and pistachio
770