

Appetizer ~ 前菜 ~

- 道産の色々な魚介のクリームコロッケ (1個) 770
Cream croquette of various seafood
- 釧路産サクラマスノスモーク
Smoke of cherry salmon ~ 白糠産天然の山菜ピクルス添え ~
Served with edible wild plants picked 1,100
- 厚岸産 北海シマエビと(ゆん)菜も浮かべたガスパチョ (冷製スープ)
Gaspacho of Hokkai shrimp and water shield 1,320
- ホワイトアスパラのフリット (1本) 990
Frit of white asparagus
- 酪農舎のモzzarellaとフルーツトマトと桃のサラダ 1,320
Saled of mozzarella and fruit tomato and peach
- ホワイトアスパラのヒアコンマニャーレ ~ 柑橘系の香り ~ 550
Branconangere of white asparagus - Citrus scent -
- 道東産ソイヒと桃のカムパッチョ 1,100
Corpaccio of rockfish and peach

Pasta & Risotto ~ パスタ・リゾット ~

- リンガイン 1,210
Linguine 白糠産色々な夏野菜のオムレツ (菜園風)
Ortolana of various summer vegetable
- スピゲッティ 1,540
Spaggetti 羊のサルニッチャートマトソース
Salsiccia and tomato source the sheep
- タリアテッレ 1,540
Tagliatelle 羊と白糠産コホウのホッロネーゼ
Bolognese of sheep and the borocho
- タリアーニ 釧路産イワシのステーキとフルーツトマトと白糠産ふじょう
Tagliolini Smoked sardines and fruit tomato and fennel
- リゾット 自家製教の子とあおさのり 1,320
Risotto Mering, rice and sea lettuce
- リゾット 白糠産天然キノコと厚岸産アサリ 1,320
Risotto Natural mushroom and short-necked clam
- リゾット 根室の花の味がニヒ焼とゆめろこし 1,650
Risotto Crab and grilled corn
- ご飯物 羊のオムレツ 1,650
Rice Onellet rice of sheep
- ご飯物 仔羊のステーキ丼 2,200
Rice Lamb steak bowl

Bread ~ パン ~

- 日替りフオカチャ (当店自家製)
Focaccia
- ヘーゼルナッツと全粒粉 (当店自家製)
Hazelnut and whole grain
- リュスティック (当店自家製)
Rustique
- バゲット (釧路 Mon Coeur 2本)
- カンパーニュ (釧路 JIMICO 2本) All 220
Campagne

Appetizer ~ おつまみ ~

- 色々な野菜のピクルス 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ロゼ 880
Liver pate of sheep and Shirako chicken
- 羊のスモークベーコンと黒胡椒のポテサラ 550
Potato salad of sheep bacon and burnt soy sauce
- 羊の極太サルニッチャ (1本) 1,210
Salsiccia of sheep
- 羊のトリッパのフリット 990
Frit of tripper sheep
- ハギス (羊のモンの卵詰り) (1本) 1,320
Haggis "pudding sausage of wool of sheep"
- 酪農舎のチーズ盛り合わせ 1,100
Cheese platter of Kawake Tsuka

Main dish ~ メイン料理 ~

- 仔羊モモ肉のアロースト 100g 1,980
Lamb roost 200g 3,520
- 仔羊肩ロースのカンペツ 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
- 仔羊モモ肉のタリアータ 2,970
Lamb thigh of tagliata

Course meal ~ コース料理 ~ (要予約)

- 7% 5,500
- 9% 8,800
- 11% 11,000

Menu tax 10% in

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

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

酪農舎のホエーと
白糠産バジルのソルベを
詰めた桃
Peaches stuffed with sorbet
of whey and basil 880

羊乳の アールグレイ
風味の クレムブリュレ
Creme brulee of
Sheep milk and Earl Grey
660

Menu tax 10% in