

Appetizer ~ 前菜 ~

- 道東産秋サケと白糠産天然キノコのクリームコロッケ(1ヶ) 660
Cream croquette of salmon and mushroom
- 道東産秋サケのルイベの炙り リンゴと赤玉ねぎのマリネ 1,210
Ruibei of salmon apple and red onion marinade.
- 白糠産ブリのコンフィと大根 ~ (しょうがの Vinaigrette と人参のクレマ) ~ 1,320
Confit of yellowtail and daikon ~ ginger vinaigrette and carrot crema
- 釧路産サバのリエットとシャインマスカットのブルスケッタ(6ヶ) 550
Bruschetta of mackerel rillette and shine muscat
- 柿と百香果のモッツァレラチーズのサラダ 1,210
Salad of mozzarella and persimmon
- 白糠産新ゴボウのイカスミフリット 770
Squid ink frit of new borkdo
- 本日の魚羊魚と梨のカリパッチョ 1,100
Carpaccio of fresh fish and pear
- 羊のブイヨンで炊いた白糠産色々な天然キノコのスープ(スープ) 880
Soup of various natural mushrooms cooked in sheep bouillon.

Bread ~ パン ~

- 日替りフカチャ (当店自家製) 1,210
Focaccia
- ヘーゼルナッツとクルミ (当店自家製) 1,210
Hazelnut and walnut
- リュスティック (当店自家製) 1,210
Rustique
- バケット (釧路 Mon Coeur) 1,210
Baguette
- カンパーニュ (釧路 Jimico. さん) 1,210
Campagne

※Dolce(デザート)メニューは別でご用意しております。

Pasta & Risotto ~ パスタ・リゾット ~

- ヒヨウマツタリ(そば粉) 新得そば粉と白糠産天然キノコ 1,430
Paszocheri Shinjoku buckwheat flour and natural mushroom
- スパゲッティ 羊のサルシッチャとトマトソース 1,540
Spaghetti Salsiccia and tomato sauce the sheep
- タリアテッレ 羊と白糠産ゴボウのボロネーゼ 1,540
Tagliatelle Bolognese of sheep and the borkdo
- タリアーニ 増毛のホトトギスと枝豆のスモーク 1,320
Tagliolini Buton shiro and smoked edamame
- キタラ 釧路産真いかのヒリ辛ラーズと白糠産下仁田柿 1,210
Kitalla Squid spicy ragout and green onion
- リゾット 道東産サンマとクラゲと白糠産赤シシと大根おろし 1,540
Risotto Pacific saury and salmon roe and red perilla and grated radish
- リゾット 釧路産ツブと栗と白糠産むか 1,320
Risotto Whelk and chestnut and musko
- リゾット 白糠産天然キノコと銀杏 1,320
Risotto Natural mushroom and ginkgo
- ご飯物 羊のオムハヤシ 1,650
Rice Omellet rice of sheep

Main dish ~ メイン料理 ~

- 仔羊モモ肉のア・ロースト 100g 1,980
Lamb roast 200g 3,520
- 仔羊肩ロースのカツレツ 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
- 白糠産ホシエイのムニエル 1,760
Muniere of stingray
- ~ その肝のスモークペーストと焦が(バター)ソース ~
~ Smoked liver paste and beurre rosette ~
- Course meal ~ コース料理 ~ (要予約)
700 5,500
900 8,800
Menu tax (0% in) 1100 11,000

Appetizer ~ おつまみ ~

- 色とりどりのピクルス 550
Pickled vegetables
- 釧路産イワシのオープン焼き 550
Oven-roasted sardines
- 羊と知床鶏白レバーのパテ 880
Liver pate of sheep and Ishikari chicken
- 羊のスモークベーコンと焦が(醤油)のホテテラ 550
Potato salad of sheep bacon and burnt soy sauce
- 羊の極太サルシッチャ(1本) 1,210
Salsiccia of sheep
- 白糠産じゃがいもトリム風味フリット 550
Truffle flavoured french fries
- ハギス(羊のモムの腸詰詰め)(1本) 1,320
Haggis "pudding sausage of ossal of sheep
- 百香果のチーズ盛り合わせ 1,100
Cheese platter of Rakuketska

白糖産カボチャのプリン

羊乳とイスラッシュエビのソルベ添え
Pumpkin pudding with sorbet
Sheep milk and espresso coffee

770

温かい洋梨のキャラメリゼと
塩キャラメルジェラート

Warm caramelized pear and
Salted caramel gelato

770

ダージリン風味のババロワと

白糖産ハマナスのミルクソルベ

ロゼワインのジュレ添え

Darjeeling-flavored bûche
Hamamasu milk sorbet
Served with rose wine jelly

770

羊乳の黒糖クレムブリュレ

しょうがのジェラート添え

Brown sugar creme brulee of
Sheep milk served with ginger gelato

660

Menu tax 10% in