

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
- 釧路各産真たらのたちのカツレツとゆり根の焼きリゾット 1,430
Cutlet of cod fish milt and grilled lily bulb risotto
- 道東産マカヅカと色々の野菜のミネストローネ 770
Minestrone of kajika and various vegetables
- 釧路産サバのリエットとシャインマスカットのフルーツタ(6ヶ) 550
Bruschetta of mackerel rillette and shine muscat
- 柿と百恵舎のモzzarellaとペルシモンのサラダ 1,210
Salad of mozzarella and persimmon
- 白糠産シシャモのフリット 1,100
Frit of smelt fish
- 本日の魚鮮魚と梨のカレパッチョ 1,100
Carpaccio of fresh fish and pear
- 羊のアイヨンで炊いた白糠産色々の天然キノコのズビ(スタ) 880
Soup of various natural mushrooms cooked in sheep bouillon

Bread ~ パン ~

- 日替りフオカチャ(当店自家製) 1,220
Focaccia
- ヘーゼルナッツとクルミ(当店自家製)
Hazelnut and walnut
- リュスティック(当店自家製)
Rustique
- バゲット(釧路 Mon Coeur ヌ)
- カンパニー(釧路 Jimico.さん)

※ 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 ~

- ヒョウタン(トビ)とキノコの新得そば粉と白糠産天然キノコ 1,430
Pizzoccheri Shintobu buckwheat flour and natural mushroom
- スィーツとトマトのリゾット 1,540
Risotto with sweet and tomato source the sheep
- タリアツレと羊と白糠産コホウのボロネーゼ 1,540
Tagliatelle Bolognese of sheep and the bordock
- グリオリニと羊と白糠産真たらのたしとキノコ 1,540
Tagliolini Cod fish milt and matsake mushroom
- キタラと羊と白糠産真たらのたしとキノコ 1,210
Kitalla Squid spicy ragout and green onion
- リグイネと羊と白糠産真たらのたしとキノコ 1,320
Lingine Ario olio of white fish and dried mullet roe
- リゾットと羊と白糠産真たらのたしとキノコ 1,320
Risotto Whelk and chestnut and mukago
- リゾットと羊と白糠産真たらのたしとキノコ 1,320
Risotto Natural mushroom and gingko
- リゾットと羊と白糠産真たらのたしとキノコ 1,540
Risotto Pacific saury and salmon roe and namako and squid

Main dish ~ メイン料理 ~

- 仔羊モモ肉のフロースト 100g 1,980
Lamb breast 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
- 白糠産ホシエのミニエール 1,760
Menuire of stingray
- 〜 焦がしたバターソース ~
〜 beurre noisette ~

Course meal ~ コース料理 ~ (要予約)

- 700 5,500
- 900 8,800
- Menu tax (10% in 1100) 11,000

Appetizer ~ おつまみ ~

- 色々の野菜のピクルス 550
Pickled vegetables
- 釧路各産イワシのオーブン焼き 550
Oven-roasted sardines
- 羊とキノコと白糠産真たらのたし 880
Liver pate of sheep and shirataki chicken
- 羊のスモクベコンと焦がした醤油のホシエ 550
Paroto salad of sheep bacon and burnt soy sauce
- 羊の本郷サルシッチャ(1本) 1,210
Salatocia of sheep
- 白糠産じゃがいもとトリノ風味のフレンチフライ 550
Truffle flavored french fries
- ハギス(羊のモウの用品詰め)(1本) 1,320
Haggis (pudding sausage of abbas sheep)
- 百恵舎のチーズ盛り合わせ 1,100
Cheese platter of R.wuketiska*