

Appetizer ~ 前菜 ~

- 厚岸産ワカサギのフリット 800 (880)
Frit of smelt
- 根室産紅鮭のステーキと大根のカルパッチョ ^{リゾットのペーストと山椒} 1,200 (1,320)
Carpaccio of smoked a red salmon and radish apple paste and horseradish
- 羅臼産サクラマスレアカツレツ ^{ドライトマトとバルザミコのソース} 1,100 (1,210)
Rare cutlet of cherry salmon sundried tomato and balsamic sauce
- 百恵舎のモッツァレラとフルーツとイチゴのサラダ 1,200 (1,320)
Salad of mozzarella and fruit tomato and strawberry
- 富良野産アスパラと富山産ホタルイカのステーキのサラダ 1,200 (1,320)
Salad of asparagus and smoked firefly squid
- 仔羊を巻いた富良野産アスパラの肉巻きフライ(1体) 800 (880)
Fried asparagus wrapped in lamb
- 羊のコンソメで炊いた白糠産玉ねぎのポタージュ ^{ホッキの炙り添え} 1,000 (1,100)
Potage of onions cooked with sheep consomme grilled surf clams
- 白糠産ニンニクのガーリックトーストと羊の自家製生ハムのブルスケッタ(4個) 1,000 (1,100)
Bruschetta of sheep prosciutto crudo and garlic

Pasta & Risotto ~ パスタ・リゾット ~

- スパゲッティ Spaghetti
 - タリアテッレ Tagliatelle
 - タリアテッレ Tagliatelle
 - タリアリーニ Tagliolini
 - タリアリーニ Tagliolini
 - リゾット Risotto
 - リゾット Risotto
 - リゾット Risotto
 - ご飯物 Rice
- 厚岸産ニシンのステーキと大葉のジェノベーゼ 1,200 (1,320)
Smoked herring and perilla genovese
 - 羊のハツとタンのラグー 1,200 (1,320)
Raghu of sheep heat and tongue
 - 羊と白糠産ゴボウのボロネーゼ 1,400 (1,540)
Bolognese of sheep and burdock
 - 富良野産ホワイトアスパラのカルボナーラ 1,500 (1,650)
Carbonara of white asparagus
 - 厚岸産白魚と春キャベツとカラスミ 1,300 (1,430)
Ice fish and cabbage and dried mullet roe
 - 自家製数の子と国産竹の子 1,300 (1,430)
Herring roe and bamboo shoot
 - 桜えびと焼きナス 1,200 (1,320)
Sakura shrimp and grilled eggplant
 - 道東産カニと野菜 1,500 (1,650)
Crab and vegetable
 - 羊のオムライス 1,400 (1,540)
Omelet rice of sheep

Bread ~ パン ~

- 日替りフオカッチャ (当店自家製) Focaccia
- クルミとイチジク (当店自家製) Walnut and fig
- チャバッタ (当店自家製) Ciabatta
- バゲット (釧路 Mon Coeurさん) Baguette
- カンパーニュ (釧路 Jimicoさん) Campagne

All 200 (220)

* Dolce (デザート) メニューは別にご用意しております。

Appetizer ~ おつまみ ~

- 色々野菜のピクルス 500 (550)
Pickled vegetables
- 羅臼産サクラマスの自家製飯寿司 500 (550)
Izushi fermented sushi of cherry salmon
- 羊と知床鶏白レバーのパテ 800 (880)
Liver pate of sheep and Shirretoko chicken
- 羊のトリッパ(胃袋)のフリット 900 (990)
Frit of sheep tripper
- 厚岸産石少イビのスパイシーフリット 500 (550)
Spicy fritter of shrimp
- 羅臼産タラと白糠産じゃが芋のフィッシュ&チップス 800 (880)
Fish and chips
- ハギス(羊のモツの腸詰詰め)(1本) 1,200 (1,320)
Haggis pudding sausage of ossal of sheep
- 百恵舎のチーズ盛り合わせ 1,000 (1,100)
cheese platter of Rokuketsha

Main dish ~ メイン料理 ~

- 仔羊毛肉のアロースト 100g 1,900 (2,090)
200g 3,400 (3,740)
Lamb roost
- 仔羊肩ロースのカツレツ 100g 2,200 (2,420)
200g 3,800 (4,180)
Lamb shoulder of cutlet
- 仔羊毛肉のグリル
- オニオンソースのメスコラータ 2,500 (2,750)
Grilled lamb thigh, toss with onion sauce
- 羊のハンバーグ 1,800 (1,980)
Hamburger steak of sheep

Course meal ~ コース料理 ~ (要予約)

- 7品 5,000 (5,500)
- 9品 8,000 (8,800)
- 11品 10,000 (11,000)

日向夏に酪各恵舎のホエーと

ゆずのソルベを添えて

Hyuganatsu with whey and
yuzu sorbet

770

桜とイチゴのハーモニー

Harmony of cherry
blossoms and strawberries

660

ほうじ茶のクリームブリュレ

抹茶のソルベ添え

Crème brûlée of roasted green tea
Served with matcha sorbet

660

Menu tax 10% in