

Appetizer ~ 前菜 ~

- 白糠産新ゴボウのイカスミフリット 700 (770)
Fritto of borocho
- 本日の鮮魚と梨のカルパッチョ 1,200 (1,320)
Carpaccio of today's fresh fish and Japanese pear
- 道東産秋サケのレア・スモーク シェン・ムスカットとリンゴのペースト 1,300 (1,430)
Rare smoked salmon / Shinen muscat and apple paste
- 酪恵舎のモッツァレラと柿のカプレーゼ 1,200 (1,320)
Caprese of mozzarella and persimmon
- 上尾中尾産極み椎茸と酪恵舎のロヴィオラチーズのオープン焼き 自家製羊の生ハム添え 1,200 (1,320)
Oven roasted Shiitake mushroom and robiola cheese served with homemade sheep prosciutto
- 羊のブイヨンで炊いた白糠産天然キノコと愛別産エノキ茸のスープ 700 (770)
Soup of cooked with sheep bouillon natural mushroom and enoki mushroom
- 白糠産じゃがいもと酪恵舎のチーズのグラタン 900 (990)
Potato and cheese gratin
- 仔羊のコンフィと白糠産じゃがいものガト-風 1,200 (1,320)
Lamb confit and potato gateau style

Pasta & Risotto ~ パスタ・リゾット ~

- タリオリーニ 自家製イクラと白糠産下仁田ネギ 1,500 (1,650)
Tagliolini / Salmon roe and Shimonita green onion
- タリアテッレ 羊のサガリタン、ハツ、ホホのラグー 1,200 (1,320)
Tagliatelle / Raghu of sheep diaphragm and tongue and heart and cheek
- タリアテッレ 羊と白糠産ゴボウのボロネーゼ 1,400 (1,540)
Tagliatelle / Bolognese of sheep and borocho
- リングイネ 酢で締めた苦小物産フクラギのスモークと白糠産白菜 1,200 (1,320)
Linguine / Chinese cabbage smoked fukuragi marinated in vinegar
- タリオリーニ 釧路産真だらのたちと愛別産舞茸 1,400 (1,540)
Tagliolini / Cod milt and matsutake mushroom
- リングイネ 白糠産天然シジミのペペロンチーノ 1,100 (1,210)
Linguine / Peperoncino of freshwater clam
- リゾット オホーツク産豆イカとイカスミ 1,200 (1,320)
Risotto / Squid and squid ink
- リゾット 釧路各ツブ貝と白糠産栗 1,300 (1,430)
Risotto / Whelk shellfish and chestnut
- リゾット 白糠産天然キノコ 1,400 (1,540)
Risotto / Natural mushroom

Bread ~ パン ~

- 日替りフカチャ (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
- バケット (釧路 Mon Coeur 産) Baguette
- カンパーニュ (釧路 Jimico 産) 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
- 釧路産ハタハタのスモーク 600 (660)
Smoked hatahata fish
- 白糠産天然キノコの和風ピクルス 700 (770)
Japanese pickled natural mushroom
- 小樽産マハセのフリット 600 (660)
Fritto of "Mahaze"
- 釧路産イワシのオープン焼き 500 (550)
Oven roasted sardine
- 小豆島産オリーブの新漬け 800 (880)
Olive from "Shodoshima"
- 北海道産豆アジのイスカベッシュ 700 (770)
Escabeche of horse mackerel
- 酪恵舎のチーズ盛り合わせ 1,000 (1,100)
Cheese platter of "Rakuketsu"

Main dish ~ メイン料理 ~

- 仔羊モモ肉のア・ロースト 100g 1,900 (2,090)
200g 3,400 (3,740)
Lamb thigh roast
- 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
- 仔羊肩ロースのスモークグリル 100g 2,200 (2,420)
200g 3,800 (4,180)
Lamb shoulder of smoke grilled
- 仔羊ネックの赤ワイン煮 2,500 (2,750)
Braised lamb neck in red wine
- 羊のクォレ (ハツ) のア・ロースト 2,000 (2,200)
Sheep heart roast

* コース料理は要予約

洋梨のスープに浮かべた

ナッツのセミフレッド

Nuts semifreddo floating
in pear soup

700 (770)

アールグレイ風味の

クレムブリュレ

Cuore 自家栽培ハスカワの

ジュラート添え

Crème brûlée of Earl Gray with
gelato Haskap

600 (660)

酉各恵舎のリコッタチーズと

くるみのトルタ(ケーキ)

Ricotta cheese and walnut torta

600 (660)

羊乳のイスパニョ

コーヒーのプリン

Espresso coffee

pudding of sheep milk

600 (660)

糸玉(りんご)と

ハロウィンスウィート(ちまいも)の

タルト ~バニラジュラート添え~

Apple and sweet potato tart
served with vanilla gelato

700 (770)