

Dinner course

6,600円

牛蒡 / 柿 / 茸
Burdock / Persimmon / Mushroom

熟成メークイン / 根セロリ / イクラ
Aged potatoes / Celery / Salmon roe

赤井川村の野菜
Vegetables from Akaigawa

北寄 / 葱 / キタノカオリ
Surf clam / Scallion / Hokkaido Flour "Kitanokaori"

メヌキ / 海老 / ライム
Sebastes alutus / Shrimp / Lime

鹿 / 無花果 / 葡萄
Venison / Fig / Grapes
牛に変更 +1,500円
Beef

サツマイモ / 大豆 / マスカルポーネ
Sweet potato / Soy / Mascarpone

珈琲 or 紅茶
Coffee Tea

料理詳細はスタッフよりご説明いたします。
産地・アレルギー・原材料等ご不明な点はスタッフにお尋ねください。
食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。

【A la carte】

◇盛り合わせ◇

おまかせ前菜プレート 3品 assortment appetizer plate 3 items	1,800円
おまかせ前菜プレート 5品 assortment appetizer plate 5 items	2,300円
道産チーズの盛り合わせ 3種 Hokkaido cheese platter 3 kinds	1,800円

◇冷菜◇

アボカドのピクルス Stick Salad with Mayonnaise Sauce	900円
イチジクとラルドのブルスケッタ Khums	900円
マッシュルームのサラダ stuffed mushroom	1,200円
シェフサラダ Chef Salad	1,800円
ホタテのカルパッチョ Black Rockfish carpaccio	1,600円
望来豚のリエット pork rillettes	900円
パテ pate	1,200円

表示価格は全て税込みです。

産地、アレルギー、原材料等、詳細はスタッフにお尋ねください。

【A la carte】

◇温菜◇

ホッケのフリット Octopus frit	1,000円
トリッパの煮込み Tripe	1,000円
ラムとジャガイモのグラタン Ezo deer and potato gratin	1,900円
北海道名物ザンギのタルタルソース Hokkaido fried chicken balsamic sauce	1,800円
白老牛のメンチカツ pork pate	2,000円
北寄貝とトロフィエ	1,800円
本日のスープ	700円

◇メイン◇

カスベのムニエル 白ワインソース Pan-fried flounder	2,000円
バラメヌキとビスクソース Ezo deer salsiccia	2,400円
タンドリーラムチョップ Lamb Skewers with Salsa Verde	2,200円
シュークルート Shoe Clute	2,200円
道産豚のロースト Roast pork	2,400円
鹿のグリル Grilled	3,000円
白老牛グリル Grilled Beef	3,500円
アグリコラの平飼い卵とベーコン節のリゾット Risotto	1,900円
バゲット	200円