

## Antipasto

食前酒と一緒に、軽なおつまみをどうぞ

Please have a light snack with aperitif

北海道 珍味3種 盛り合わせ

¥680

イカ塩辛・たらこ・松前漬け

Assorted delicacy 3varieties of Hokkaido

道産豚肉のパテ・ド・カンパーニュ

¥880

Pate de campagne of pork

¥480

自家製 旬の野菜ピクルス

Homemade pickles

海老を詰めた黒オリーブのフライ

¥580

Deep fried black olive into stuffed shrimp

本日のキッシュ :内容はスタッフまで

¥680

Todays Quiche :Contents to the staff

本日のスープ :内容はスタッフまで

¥800~

Todays Soup :Contents to the staff

自家製フォカッチャ(2名分)

¥300

Home made focaccia

自家製パテ・生ハム・サラミ盛り合わせ

¥1,600

Assortment of homemade pate,raw ham and salami

チーズ盛り合わせ :内容はスタッフまで

¥1,280

Assorted cheese :Contents to the staff

## Appetizer

色々な前菜をシェアしてお楽しみください

Please share various appetizers and enjoy

鮮度抜群！海の幸 カルパッチョ3点盛り合わせ ¥1,480  
Assorted 3kind fresh fish carpaccio

季節野菜のフリット ¥780  
Seasonal vegetable flit

自家製 タコのマリネ ¥750  
Marinated octopus

野菜がギュッと詰まったテリーヌ ピュアホワイトのソース ¥880  
Vegetables Terrine pure white sauce

ファットリアビオ北海道のカチョカヴァロソテー ¥980  
Sauteed Cachiocavallo by Fattoria Bio

十勝マッシュルームのアヒージョ ¥780  
Ajillo of Tokachi mushrooms

北海道のジャガイモ 3種類のポテトフライ ¥680  
Fried potato from Hokkaido 3kinds

## Salad

Northern Kitchen 自慢の野菜料理をどうぞ

Please proudly offer vegetable dishes

### 北海道野菜のヴァーニャカウダ

-雲丹入りヴァーニャソースを添えて-

¥1,280

Bagna cauda of vegetables from Hokkaido  
with sea urchin bagna cauda

### 野菜たっぷりサラダ

Northern Kitchen スタイル

¥980

Vegetables salad Northern Kitchen style

### 北海道野菜の旨味をギュッと詰め込んだオーブン焼き

Grilled oven vegetables from HOKKAIDO

Small (1~2P)/ ¥780

Full (3~4P)/ ¥1,680

### 生ハムのサラダ -パルメザン風味-

¥880

Salad of raw ham

## Pasta & Pizza

熱々の料理をお楽しみください

Enjoy hot dishes

道産牛のボロネーゼ スパゲッティ ¥1,480  
Spaghetti Bolognese ,beef from HOKKAIDO

北海道の魚介類たっぷりのペスカトーレ スパゲッティ ¥1,480  
Spaghetti Pescatore with seafood from Hokkaido

パンチェッタのカルボナーラ ¥1,300  
Spaghetti carbonara of panchetta

海老と帆立のトマトクリームパスタ ¥1,480  
Shrimp and scallop tomato cream pasta

ズワイガニのクリームPizza ¥1,800  
Cream pizza of crab

マルゲリータPizza ¥1,300  
Pizza margherita

クアトロフォルマッジ 4種のチーズPizza ¥1,500  
-はちみつを添えて-  
Pizza quattro formaggi -with honey-

本日のPizza ASK  
Todays Pizza

## Main

ボリュームのあるメイン料理をお楽しみください

Please enjoy the main dish with volume

### 知床鶏のポトフ

¥1,480

Pot-au-feu of chicken from "SHIRETOKO"

### 留寿都豚のグリル -季節野菜を添えて-

Grilled Rusutsu pork with seasonal vegetables

¥1,800

### 骨付きラム肉のロースト

Roasted lamb chop

Half / 250g ¥1,800    Full / 500g ¥3,600

## Rice

最後の締めにどうぞ

Please finish closing

### 道産和牛の丼ぶり -すき焼きのタレソース-

¥980

Japanese cattle bowl of rice Sukiyaki sauce

### おにぎり(鮭/梅/たらこ)

¥350

Rice ball (salmon/plum/tarako)

(1個)

## Dessert

食後に甘いものは、如何でしょうか？

How sweet is it after meal?

酪農の町・興部町の絞立て生乳を使った

無添加ソフトクリーム

Additive-free soft cream of freshly-milked

(Milk from Okoppe)

¥350

自家製カタラーナ

Home made catalana

¥600

ティラミス

Tiramisu

¥600

フルーツグラタンタルト

Fruits gratin tart

¥600

## Parfait

締めパフェ

Tighten up parfait

コーヒーパフェ -Special Coffee Parfait-

¥980

季節のパフェ -Seasonal Parfait-

Ask

ミックスベリー -Mixberry Parfait-

¥1,180

チョコ&マーマレード -Choco and mamarade Parfait-

¥1,080

和風パフェ -Japanese style Parfait-

¥1,080

ピスタチオ -Pistachio Parfait-

¥1,200

## Today's MENU

本日のおすすめメニュー

自家製ベーコンとナスのトマトソース スパゲッティ	¥950
Homemade bacon and eggplant tomato sauce spaghetti	
アサリとアスパラのスパゲッティ	¥1,300
Clam and asparagus Spaghetti	
アサリとムール貝の白ワイン蒸し	¥1,000
Clam and mussels white wine steamed	
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	¥1,900
Braised beef cheek with red wine	
自家製 特大サルシッチャ	¥1,000
Homemade sausage	
富良野和牛のローストビーフ <sup>200g</sup>	¥4,500
Roasted beef from FURANO	