

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

¥800~

本日のスープ :内容はスタッフまで

Todays Soup :Contents to the staff

自家製フォカッチャ(2名分)

¥300

Home made focaccia

¥1,600

自家製パテ・生ハム・サラミ盛り合わせ

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 スパゲッティー ¥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 スパゲッティー ¥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

知床鶏とモッツァレラチーズの重ね焼き

～バジルのクリームソース～

¥1,580

Grilled Chicken from "Shiretoko" and Mozzarella cheese, Basil cream sauce

トロトロに煮込んだ豚バラ肉のロースト

～巨峰とバルサミコのソース～

¥1,580

Roasted boiled pork, grape and balsamico sauce

留寿都豚のグリル -季節野菜を添えて-

¥1,800

Grilled Rusutsu pork with seasonal vegetables

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	
くるみとゴルゴンゾーラのクリームソースパスタ	¥1,300
Walnuts and Gorgonzola cream sauce pasta	
アサリの白ワイン蒸し	¥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 ^{200g}	¥4,500
Roasted beef from FURANO	