

●前菜 / 温前菜 / サラダ

(税サ込み価格)

・ ハモンセラーノ生ハム	¥810	(¥980)
・ ミックスサラダ すりおろし野菜のドレッシング	¥1,488	(¥1,800)
・ サーモンのハーブマリネ いくら添え	¥2,355	(¥2,850)
・ 黒松内チーズ盛り合わせ (カマンベール、ゴーダ、ブルー) ドライフルーツ添え	¥2,355	(¥2,850)
・ シャルキュトリープレート 野菜のピクルス添え (ハモンセラーノ、コッパ、白老牛の自家製生ハム、ルスツ豚の自家製ハム、 バーのパテ、本日のテリーヌ)	¥2,975	(¥3,600)
・ アンティパスト・ミスト (ボタン海老のマリネ ウニ添え、スモークサーモンムースのカナッペ いくら添え、帆立のスモーク、 本日のテリーヌ、白老牛の自家製生ハム、タブナードと冬野菜のピクルス添え)	¥3,140	(¥3,800)
・ 魚介の贅沢サラダ仕立て いちごのヴィネグレット (ぼたん海老、ズワイ蟹、シャコ、帆立、いくら、雲丹)	¥4,463	(¥5,400)

～テリーヌ～

・ 冬野菜と きのこと あさりのテリーヌ	¥1,364	(¥1,650)
・ 鴨のテリーヌ オレンジ風味	¥1,636	(¥1,980)
・ パテ・ド・カンパーニュ	¥1,736	(¥2,100)
・ 鶏とドライフルーツのアンクルト	¥2,066	(¥2,500)

～温製～

・ きのこと ズワイ蟹の天ぷら 和風おろしトマトソース	¥1,818	(¥2,200)
・ 北海道ポテトと ブロッコリーの素揚げ トリュフ塩	¥1,074	(¥1,300)
・ あさりとムール貝の白ワイン蒸し (ベーコン・ドライトマト)	¥1,240	(¥1,500)
・ オイルサーディンのアヒージョ	¥1,488	(¥1,800)

●スープ

(税サ込み価格)

・ ルスツ産 大根のスープ	¥992	(¥1,200)
・ 鴨のコンソメスープ	¥1,240	(¥1,500)
・ 十勝産マッシュルームのクリームスープ	¥1,240	(¥1,500)
・ オニオンスープグラタン	¥1,240	(¥1,500)

●パスタ料理 (テイクアウト可)

(※ リングイネ / ペンネ よりお選びください)

・ あさりとベーコン、ドライトマトの白ワイン (ボンゴレ・ピアンコ)	¥2,479	(¥3,000)
・ 白老牛の牛すじと きのこの和風煮込みソース 温卵添え	¥3,017	(¥3,650)
・ 魚介のトマトソース (ペスカトーレ)	¥3,182	(¥3,850)
・ 北海道産牛のラグーソース (ボロネーゼ)	¥3,471	(¥4,200)
・ ポルチーニ茸のクリームソース ハモンセラノー生ハム添え	¥3,719	(¥4,500)
・ ズワイ蟹とウニの 生クリームソース	¥4,132	(¥5,000)

●グラタン

・ ベーコンのチーズマカロニグラタン	¥1,612	(¥1,950)
・ 白老牛の牛すじ煮込み ニョッキグラタン	¥3,017	(¥3,650)

●ライス料理 (テイクアウト可)

・ 白老牛の牛すじと きのこの 和風ガーリックライス	¥1,636	(¥1,980)
・ ズワイ蟹とウニのトマトリゾット	¥3,140	(¥3,800)
・ ポルチーニ茸と ハモンセラノー生ハムの クリームチーズリゾット	¥3,719	(¥4,500)
・ 低温熟成豚の カツカレーライス	¥2,314	(¥2,800)
・ シーフードカレーライス	¥2,893	(¥3,500)

●ピッツァ (テイクアウト可)

・ ウィンナーときのこの 和風もちピッツァ	¥2,479	(¥3,000)
・ ピッツァ・マルゲリータ	¥2,810	(¥3,400)
・ チキンと アスパラの BBQピッツァ	¥2,810	(¥3,400)
・ シーフード トマトピッツァ	¥3,289	(¥3,980)
・ 洋梨とゴルゴンゾーラのデザートピッツァ	¥3,140	(¥3,800)

●魚料理

(税サ込み価格)

- | | | |
|-------------------------------|--------|----------|
| ・ 噴火湾産真鱈と有頭海老のムニエル | ¥2,645 | (¥3,200) |
| きたあかりのマッシュポテト添え バジルとバルサミコソース | | |
| ・ 枝幸産 帆立のプロシエット トマトクリームソース | ¥4,463 | (¥5,400) |
| ・ オマール海老と きのこ、ベーコンのフリカッセ パイ詰め | ¥4,628 | (¥5,600) |
| ・ オマール海老と 魚介のブイヤベース仕立て | ¥4,793 | (¥5,800) |

●肉料理

- | | | |
|--------------------------------------|--------|----------|
| ・ トンデンファームの骨付きフランクソテー 紫キャベツのラペとポテト添え | ¥1,529 | (¥1,850) |
| ・ ルスツ高原豚 スペアリブのBBQ風ソテー | ¥2,810 | (¥3,400) |
| ・ 牛ほほ肉の煮込み 赤ワインデミグラス仕立て | ¥4,463 | (¥5,400) |
| マッシュポテトと 柚子胡椒添え | | |
| ・ 白老牛フィレ肉(A4)のポワレ きのこの赤ワイントリュフソース | ¥4,959 | (¥6,000) |

●レストランバーガー ～Turaスタイル～

- | | | |
|---------------------------------|--------|----------|
| ・ ルスツ高原豚 スペアリブのBBQ風ソテー | ¥2,810 | (¥3,400) |
| ・ 白老牛の牛すじ和風煮込みと玉子 | ¥3,017 | (¥3,650) |
| ・ 牛ホホ肉の煮込み 赤ワインデミグラス仕立て マッシュポテト | ¥4,463 | (¥5,400) |
| ・ 白老牛フィレ肉(A4) きのこの赤ワイントリュフソース | ¥5,372 | (¥6,500) |

●パン / ご飯

- | | | |
|-----------------------------|------|--------|
| ・ パン 3 種 北海道バター | ¥760 | (¥920) |
| (バゲット・フランボワーズのパン・くるみと無花果パン) | | |
| ・ ライス (蘭越産ななつぼし) 200 g | ¥496 | (¥600) |

●ビーガン料理		(税サ込み価格)	
・大豆ミートのほうれん草カレーライス		¥1,653	(¥2,000)
・大豆ミートのボロネーゼパスタ		¥1,653	(¥2,000)
・大豆ミートのすき焼き風ソテー		¥2,066	(¥2,500)

●お子様メニュー			
・おこさま かれー		¥1,058	(¥1,280)
・とりからあげ、ふらいどぼてと、ふらいどおにおん		¥1,322	(¥1,600)
・おおきな えびふらい		¥1,488	(¥1,800)
・いたりあん パスタ		¥1,653	(¥2,000)

●デザート			
・熱々エスプレッソのアフフォガード		¥992	(¥1,200)
・ベイクドチーズケーキ		¥1,157	(¥1,400)
・クラシック ガトーショコラ バニラアイス添え		¥1,364	(¥1,650)
・アイスクリーム・ソルベ (下記よりお選びください)	単品	¥537	(¥650)
(宇治抹茶アイス、バニラアイス、北海道ミルクのアイス、北海道とうきびアイス、北海道ハスカップアイス、北海道ワインのソルベ、プレミアムガーナショコラアイス)	3 種盛り	¥1,240	(¥1,500)
・冬みかんのオリエンタルコンポート		¥1,322	(¥1,600)
北海道ミルクのアイス添え 赤ワインジュレ			