

●前菜 /温前菜/ サラダ

(税サ込み価格)

・ハモンセラーノ生ハム	¥826	(¥1,000)
・ミックスサラダ すりおろし野菜のドレッシング	¥1,364	(¥1,650)
・サーモンのハーブマリネ いくら添え	¥2,314	(¥2,800)
・アンティパスト・ミスト (ボタン海老のマリネ ウニ添え、とうや湖和牛の自家製生ハム、帆立のスマーク、 スマークサーモンムースのカナッペ いくら添え、本日のテリーヌ)	¥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、とびっこ)	¥4,463	(¥5,400)

～テリーヌ～

・鴨のテリーヌ オレンジ風味	¥1,529	(¥1,850)
・パテ・ド・カンパーニュ	¥1,612	(¥1,950)
・鶏とドライフルーツのアンクルト	¥1,983	(¥2,400)

～温製～

・北海道ポテトと ブロッコリーの素揚げ トリュフ塩	¥992	(¥1,200)
・北海道産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)	¥1,488	(¥1,800)
・厚岸産牡蠣のアヒージョ(ベーコン、きのこ、プチトマト、ブロッコリー)	¥1,529	(¥1,850)

●スープ

(税サ込み価格)

・ルスツ産 大根のスープ	¥992	(¥1,200)
・春ごぼうのスープ	¥1,074	(¥1,300)
・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)

・白老牛の牛すじと きのこの和風煮込みソース サラダと温卵添え	¥2,066	(¥2,500)
・桜海老と菜の花、土筆、行者ニンニクの ペペロンチーニ	¥2,438	(¥2,950)
・北海道産牛のラグーソース (ボロネーゼ)	¥2,645	(¥3,200)
・魚介のトマトソース (ペスカトーレ)	¥3,140	(¥3,800)
・ボルチーニ茸のクリームソース ハモンセラノ生ハム添え	¥3,182	(¥3,850)
・ズワイ蟹とウニの 生クリームソース	¥4,463	(¥5,400)

●ピッツァ (テイクアウト可)

・ウィナーときのこの 和風もちピッツァ	¥2,314	(¥2,800)
・ピッツァ・マルゲリータ	¥2,645	(¥3,200)
・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	¥3,017	(¥3,650)

●グラタン

・ベーコン、チーズのマカロニグラタン	¥1,636	(¥1,980)
・白老牛の和風牛すじ煮込み ニョッキグラタン	¥2,314	(¥2,800)

●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 温玉添え	¥1,364	(¥1,650)
・ボルチーニ茸と ハモンセラノ生ハムの クリームチーズリゾット	¥2,893	(¥3,500)
・ズワイ蟹とウニのトマトリゾット	¥3,182	(¥3,850)
・低温熟成豚の カツカレーライス	¥2,066	(¥2,500)
・シーフードカレーライス	¥2,686	(¥3,250)

## ●魚料理

(税サ込み価格)

- |  |        |          |
|--|--------|----------|
| ・有頭海老、鮫鱈のベーコン巻き、鯛のカダイフ巻き<br>きたあかりの白ワインクリームソース    | ¥2,314 | (¥2,800) |
| ・春ホッケと帆立貝柱のポワレ 山菜の天ぷらと アスパラ添え<br>柚子胡椒の白ワインバターソース | ¥2,893 | (¥3,500) |
| ・魚介と野菜の 和風ナージュ仕立て                                | ¥3,967 | (¥4,800) |
| ・枝幸産 帆立のプロシュエット きのことソテー添え<br>バジルとバルサミコソース        | ¥4,463 | (¥5,400) |
| ・オマール海老と きのこと、ベーコンのフリカッセ<br>サフランライスとパイ添え         | ¥4,628 | (¥5,600) |

## ●肉料理

- |   |        |          |
|---|--------|----------|
| ・トンデンファームの骨付きフランクソテー 紫キャベツのラペ添え           | ¥1,488 | (¥1,800) |
| ・ルスツ高原豚スペアリブのソテー 赤ワインのBBQソース<br>チーズリゾット添え | ¥2,810 | (¥3,400) |
| ・牛ほほ肉の煮込み 赤ワインデミグラス仕立て<br>マッシュポテトと 柚子胡椒添え | ¥3,140 | (¥3,800) |
| ・白老牛サーロイン(A4)のロティ きこの赤ワイントリュフソース          | ¥5,124 | (¥6,200) |

トウラ

## ●T u r a バーガー

- |                                |        |          |
|--------------------------------|--------|----------|
| ・白老牛の牛すじ和風煮込みと玉子               | ¥2,314 | (¥2,800) |
| ・ルスツ高原豚スペアリブ 赤ワインのBBQ風         | ¥2,975 | (¥3,600) |
| ・牛ほほ肉の煮込み 赤ワインデミグラス仕立て マッシュポテト | ¥3,471 | (¥4,200) |
| ・白老牛サーロイン(A4) トリュフ赤ワイントリュフソース  | ¥5,372 | (¥6,500) |

## ●パン / ご飯

- |  |      |        |
|--|------|--------|
| ・パン3種 北海道の自家製バター<br>(バゲット・キャロットパン・くるみパン) | ¥661 | (¥800) |
| ・ライス (蘭越産 山本農場の ななつぼし) 200g              | ¥397 | (¥480) |

### ●ビーガン料理

(税サ込み価格)

- |                  |        |          |
|------------------|--------|----------|
| ・大豆ミートのキーマカレーライス | ¥1,653 | (¥2,000) |
| ・大豆ミートのポロネーゼパスタ  | ¥1,653 | (¥2,000) |

### ●お子様メニュー

- |                          |        |          |
|--------------------------|--------|----------|
| ・おこさま かれー                | ¥1,058 | (¥1,280) |
| ・いたりあん パスタ               | ¥1,322 | (¥1,600) |
| ・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) |

### ●デザート

- |                             |         |          |
|-----------------------------|---------|----------|
| ・ブルーベリーのミニタルト               | ¥702    | (¥850)   |
| ・アップルパイ 濃厚バニラアイス添え          | ¥1,157  | (¥1,400) |
| ・クラシック ガトーショコラ 北海道ミルクのアイス添え | ¥1,364  | (¥1,650) |
| ・抹茶のムースと 自家製白あんのアイス         | ¥1,488  | (¥1,800) |
| ・アイスクリーム・ソルベ (下記よりお選びください)  | 単品 ¥496 | (¥600)   |

(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)