

●前菜 / 温前菜 / サラダ

(税サ込み価格)

・ ハモンセラノー生ハム	¥661	(¥800)
・ ミックスサラダ すりおろし野菜のドレッシング	¥1,033	(¥1,250)
・ サーモンのハーブマリネ いくら添え	¥1,818	(¥2,200)
・ シェフにおまかせ！ アンティパスト・ミスト	¥2,645	(¥3,200)
・ 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、ジャコ、帆立、いくら、雲丹、とびっこ、小海老、タコ)	¥3,289	(¥3,980)

～テリーヌ～

・ 鴨のテリーヌ オレンジ風味	¥1,116	(¥1,350)
・ パテ・ド・カンパーニュ	¥1,322	(¥1,600)
・ 鶏とドライフルーツのアンクルト	¥1,488	(¥1,800)

～温製～

・ 鮫鱈の天ぷら 温かいトマトマヨソース	¥1,033	(¥1,250)
・ 仙鳳趾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)	¥1,488	(¥1,800)

●スープ

・ ルスツ産 大根のスープ	¥702	(¥850)
・ ごぼうのスープ	¥810	(¥980)
・ オニオンスープグラタン	¥1,033	(¥1,250)
・ 桃の冷製スープ ハモンセラノーとトマトの泡	¥1,240	(¥1,500)

●パスタ料理 (テイクアウト可)

(※ リングダイネ / ペンネ よりお選びください)

(税サ込み価格)

・ 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	¥1,653	(¥2,000)
・ 北海道産牛のラグーソース (ボロネーゼ)	¥2,066	(¥2,500)
・ 桜海老とあさり、夏野菜の ペペロンチーニ	¥2,149	(¥2,600)
・ 魚介のトマトソース (ベスカトーレ)	¥2,355	(¥2,850)
・ ポルチーニ茸のクリームソース ハモンセラノ生ハム添え	¥2,463	(¥2,980)
・ ズワイ蟹とウニの 生クリームソース	¥3,471	(¥4,200)

●ピッツァ (テイクアウト可)

・ チキンと アスパラの BBQピッツァ	¥2,149	(¥2,600)
・ ウィンナーときのこの 和風マヨ おもちピッツァ	¥2,355	(¥2,850)
・ ピッツァ・マルゲリータ	¥2,355	(¥2,850)
・ シーフードトマトピッツァ	¥2,463	(¥2,980)

●グラタン

・ ベーコン、チーズのマカロニグラタン	¥1,322	(¥1,600)
・ 白老牛の和風牛すじ煮込み ニョッキグラタン	¥1,653	(¥2,000)

●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	¥1,240	(¥1,500)
・ ポルチーニ茸と ハモンセラノ生ハムの クリームチーズリゾット	¥2,149	(¥2,600)
・ ズワイ蟹とウニのトマトリゾット	¥2,645	(¥3,200)
・ 低温熟成豚の カツカレーライス	¥1,364	(¥1,650)
・ シーフードカレーライス	¥2,066	(¥2,500)

●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
きたあかりの白ワインクリームソース ¥1,636 (¥1,980)
- ・蝦夷アワビのステーキ ボン酢の白ワインバターソース ¥1,818 (¥2,200)
- 小樽産 ホッケと帆立貝柱のポワレ ラタトゥイユ添え ¥2,066 (¥2,500)
- ・枝幸産 帆立のプロシエッタ きのごソテー添え バジルとバルサミコソース ¥3,719 (¥4,500)
- ・オマール海老と きのご、ベーコンのフリカッセ サフランライスとパイ添え ¥4,298 (¥5,200)

●肉料理

- ・トンデンファームの骨付きフランクソテー 紫キャベツのラベ添え ¥1,240 (¥1,500)
- ・ルスツ高原豚スペアリブのソテー 赤ワインのBBQソース チーズリゾット添え ¥2,314 (¥2,800)
- ・牛ほほ肉の煮込み 赤ワインデミグラス仕立て マッシュポテトと 柚子胡椒添え ¥2,355 (¥2,850)
- ・白老牛サーロイン(A4)のグリエ トリュフの赤ワインソース 山わさび添え ¥4,116 (¥4,980)

トッラ

●Tura バーガー

- ・白老牛の牛すじとキノコの和風煮込み ス克蘭ブルエッグ ¥2,066 (¥2,500)
- ・ルスツ高原豚スペアリブ 赤ワインのBBQ風 ¥2,645 (¥3,200)
- ・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 ¥2,645 (¥3,200)
- ・白老牛サーロイン(A4)のグリエ トリュフの赤ワインソース ¥4,298 (¥5,200)

●パン / ご飯

- ・パン3種 北海道の自家製バター ¥537 (¥650)
(バゲット・キャロットパン・枝豆フォカッチャ)
- ・ライス (蘭越産 山本農場の ななつぼし) 200g ¥372 (¥450)

●ビーガン料理

- ・大豆ミートのキーマカレーライス ¥1,322 (¥1,600)
- ・大豆ミートのボロネーゼパスタ ¥1,322 (¥1,600)

●お子様メニュー

(税サ込み価格)

・ おこさま かれー	¥826	(¥1,000)
・ いたりあん パスタ	¥1,157	(¥1,400)
・ とりからあげ、ふらいどぼと、ふらいどおにおん	¥1,198	(¥1,450)
・ おおきな えびふらい	¥1,240	(¥1,500)

●デザート

・ ブルーベリーのミニタルト	¥537	(¥650)
・ アップルパイ 濃厚バニラアイス添え	¥992	(¥1,200)
・ クラシック ガトーショコラ 北海道ミルクのアイス添え	¥1,116	(¥1,350)
・ アイスcream・ソルベ (下記よりお選びください)	単品 ¥372	(¥450)

(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、宇治抹茶アイス、バニラアイス、プレミアムガーナショコラアイス)

3種盛り ¥992 (¥1,200)