

●前菜 / 温前菜 / サラダ

(税サ込み価格)

・ ハモンセラーノ生ハム	¥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、シャコ、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)
・ 鶏とドライフルーツのアンクルト	¥1,488	(¥1,800)

～温製～

・ 鮫鱈の天ぶら 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)

●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)

(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)
・ 北海道産イワシと栗ときのこの 和風ペペロンチーノ	¥2,149	(¥2,600)
・ 魚介のトマトソース (ペスカトーレ)	¥2,355	(¥2,850)
・ ボルチーニ茸のクリームソース ハモンセラーノ生ハム添え	¥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)
・ ボルチーニ茸と ハモンセラーノ生ハムの 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、鮫鰯のベーコン巻き、鰯のカダイフ巻き
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 ポン酢の白ワインバターソース | ¥1,818 | (¥2,200) |
| ・ 枝幸産 帆立のプロシエット 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 きのこと、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
(バゲット・フランボワーズとカシスのパン・無花果とクルミのパン) | ¥537 | (¥650) |
| ・ 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、宇治抹茶アイス、バニラアイス、アサイーのソルベ、プレミアムガーナショコラアイス)

3種盛り ¥992 (¥1,200)