

サラダ

Salad

おすすめ

農園野菜のバーニヤカウダ

蟹味噌ディップ

Vegetable Bagna Cauda with crab butter

(2〜3人前) 800円

野菜たっぷり

よだれ鶏 葱ダレ 500円

Drool chicken (green onion sauce)



野菜たっぷり
よだれ鶏 葱ダレ

野菜たっぷり

蛸カルパッチョ サラダ仕立 850円

Octopus Carpaccio — salad style —

野菜たっぷり

ホッケカルパッチョ サラダ仕立 780円

Atka mackerel carpaccio — salad style —

野菜たっぷり

サーモンカルパッチョ サラダ仕立 780円

Salomon Carpaccio — salad style —



野菜たっぷり 蛸カルパッチョ
サラダ仕立

※価格は全て税込価格表記です。※お席代としてお一人様300円頂戴いたします。
※掲載写真はイメージです。

珍味

Japanese delicacies

数の子松前漬け 400 円

Matsumae pickled Herring roe

ホタルイカの沖漬け 500 円

Soy sauce pickled fire fly squid

いか塩辛 300 円

Salted squid innards

いかうに和え 300 円

Squid in sea urchin dressing

いかジャンカラ 300 円

Spiced & salted squid innards

おすすめ

いか珍味三点盛り 800 円

Squid delicacy trio

いぶりがつことクリームチーズ 580 円

Smoked Daikon Radish Pickles and Cream cheese

チャンジャ 500 円

Spicy cod Innards

長いもやまわさび 400 円

Soy sauce pickled yam with hores raddish

ホタルイカの沖漬け



いか珍味三点盛り



地酒とともに
こだわりの珍味を愉しむ

おつまみ

Side dishes

ラム肉赤ワイン煮込み	1 2 0 0 円
Red wine lamb stew	
牛すじ煮込み大根煮	7 0 0 円
Simmered beef tendon	
道産浅利酒蒸し	1 0 0 0 円
Hokkaido Asari clams steamed with sake	
具沢山海鮮アヒージョ	1 2 0 0 円
Seafood Ajillo	



明太出汁巻き玉子



具沢山海鮮アヒージョ

九条葱入り出汁巻き玉子

おろし添え 6 0 0 円

Kujo green onion in Japanese omelette

おすすめ

明太出汁巻き玉子

おろし添え 8 8 0 円

Spicy cod roe in Japanese omelette

塩ゆで枝豆 4 0 0 円

Edamame

揚げ出汁豆腐 薬味がけ 5 0 0 円

Deep-fried tofu with simple dashi broth and Japanese condiments

※明太出汁巻き玉子はお時間を頂戴する場合がございます。

※ The spicy cod roe omelette may take a little time to prepare.

焼き物

Grillade

熟成生干し真ホッケ半身 400円

Semi dried Atka mackerel

するめ烏賊一夜干し 850円

Semi dried squid

氷下魚 450円

Semi dried Saffron cod



氷下魚



骨付きラム肉ステーキ

骨付きラム肉ステーキ

季節の野菜と 1800円

Lamb chop lollipop with seasonal vegetable

・ 赤ワインソース Red wine sauce

・ 大根ソース Radish sauce

・ 山わさび Horse radish

インカのめざめと

道産ソーセージ盛り合わせ 1000円

Inka-no-mezame potatoes and Hokkaido sausages platter

揚げ物

Deep fried fresh ingredients

自家製タレザンギ

Hokkaido style homemade 550 円
deep fried chicken

道産インカのみぎめポテトフライ

Fried potato (Innka-no-mezame) ... 400 円

ソフトシェルシュリンプ唐揚げ

Deep fried soft shell shrimp 600 円

蟹クリームコロッケ

Crab cream croquette 700 円



道産インカのみぎめポテトフライ



蟹クリームコロッケ

棒ぎょうぎ

Stick-shaped Dumplings 450 円

いももち みたらし

Hokkaido Potato Mochi 580 円
covered with a sweet soy sauce

いももち 磯辺焼

Grilled with nori 580 円

チーズいももち

Hokkaido potato & cheese Mochi ... 500 円

天ぷら Tempura

おすすめ

海老と野菜の天ぷら盛り合せ

Shrimp and vegetable tempura … 1 4 0 0 円

季節野菜天ぷら盛り合わせ … 8 0 0 円

Seasonal vegetable tempura

カマンベール天ぷら …… 6 0 0 円

Crispy camembert tempura

野菜の天ぷら5種 …………… 5 8 0 円

Vegetable tempura —5pieces—

野菜の天ぷら3種 …………… 4 8 0 円

Vegetable tempura —3pieces—

単品

・海老（3本）…………… 4 0 0 円

Shrimp

・きす（2枚）…………… 2 0 0 円

Sand borer

・しし唐 …………… 1 1 0 円

Green pepper

・やつもちも …………… 2 0 0 円

Sweet potato

・舞茸 …………… 1 6 0 円

Maitake mushroom

・南瓜 …………… 2 0 0 円

Pumpkin

・茄子 …………… 2 0 0 円

Egg plant

・椎茸 …………… 1 6 0 円

Shiitake mushroom

・アスパラ（1本）…………… 3 0 0 円

Asparagus



海老と野菜の天ぷら盛り合せ

蕎麦

Soba

当店の蕎麦は北海道幌加内産の蕎麦の実を
胴搗製法で製粉したそば粉を使用しています。
(*)
Our soba noodle use soba flour from
Hokkaido(Horokanai) stille traditionally hammered.

* 胴搗製法とは

石臼の様に摺り合わせて粉にするのではなく、
杵で搗いて粉にする今では非常に珍しい製法です。

田舎ざる蕎麦 (冷)	700円
Inaka soba noodle -using coarse soba flour-(cold)	
更科ざる蕎麦 (冷)	700円
Sarashina soba noodle -using fine soba flour-(cold)	
合盛り板蕎麦二人前 (冷)	1100円
Tasting set for two -Inaka & Sarashina- (cold)	
天ざる蕎麦 (冷)	1300円
Tenzaru -Soba & Tempura- (cold)	
九条葱と油揚げの温かい蕎麦	900円
Soba noodle topped with kujo green onion and fried tofu(hot)	
かき揚げ蕎麦 (温)	900円
Soba noodle topped with mixed vegetable tempura(hot)	
海老天蕎麦 (温)	1000円
Soba noodle topped with shrimp tempura(hot)	
冷やしおろし蕎麦	800円
Soba noodle with grated daikon radish(cold)	
冷やしとろろ蕎麦	900円
Soba noodle with grated yam(cold)	
蕎麦つゆ一人前追加	100円
Extra soba Tsuyu	



合盛り板蕎麦2人前(冷)

出汁茶漬け

Ochazuke — Dashi rice soup —

明太子と薬味 600円

Spicy cod roe and Japanese condiments

鮭いくら親子 650円

Salmon and Roe

蟹いくら 700円

Crab and salmon roe

宝石(アワビいくら) 800円

Abalone and salmon roe



明太子と薬味



蟹いくら



鮭いくら親子



宝石(アワビいくら)

コース料理

Dinner course

前 菜	タコorサーモンカルパッチョ
珍 味	珍味3点盛り
揚げ物	自家製タレザンギ
焼き物	明太だし巻き卵
メイン	ラム肉煮込み
そば	ざる蕎麦orかけ蕎麦
デザート	ジェラート3種から1つ
2500円	

前 菜	農園野菜のバーニャカウダ
珍 味	珍味3点盛り
焼き物	明太だし巻き卵
魚	タコorサーモンカルパッチョ
メイン	骨付きラムステーキ
そば	ざる蕎麦orかけ蕎麦
天ぷら	天ぷら3品
デザート	クレームブリュレ

4500円



※コース料理は2名様よりお承ります。
※プラス1500円で記念日プレートを追加いたします。