

サラダ

Salad

野菜たっぷり

よだれ鶏 葱ダレ 600円

Drool chicken (green onion sauce)

道産豚の冷しゃぶサラダ 700円

Hokkaido pork cold shabu-shabu salad

リヨン風サラダ 800円

Salad Lyonnaise

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
よだれ鶏 葱ダレ



リヨン風サラダ

※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。

和前菜

Japanese Appetizer

叩き胡瓜の浅漬け…………… 450円
Lightly pickled pounded cucumber

いぶりがつことクリームチーズ
Smoked Daikon Radish Pickles and Cream cheese
580円

おすすめ
いか珍味三点盛り…………… 800円
Squid delicacy trio

塩茹で枝豆…………… 400円
Edamame



叩き胡瓜の浅漬け



明太出汁巻き玉子

牛すじ煮込み大根煮…………… 700円
Simmered beef tendon

九条葱入りだし巻き玉子
おろし添え…………… 600円
Kujo green onion in Japanese omelette

おすすめ
明太出汁巻き玉子
おろし添え…………… 880円
Spicy cod roe in Japanese omelette

熟成生干し真ホッケ半身…………… 500円
Semi dried Atka mackerel

ホタテの網焼き…………… 450円
Grilled scallops

※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.

洋前菜

Appetizer

洋前菜盛り合わせ 1人前 …… 900円
Western appetizer platter (1 portion)

エビとキノコのアヒージョ …… 950円
Shrimp and mushroom ajillo

具沢山海鮮アヒージョ …… 1400円
Seafood Ajillo

パン 1人前 …… 250円
Bread (1 portion)



具沢山海鮮アヒージョ



道産豚のリエット

道産豚のリエット …… 700円
Hokkaido Pork Rillettes

自家製ピクルス …… 450円
Homemade pickles

チーズ3種盛り …… 650円
Assortment of 3 kinds of cheese

MI-X ナッツの瞬間スモーク 400円
Instant Smoked Mixed Nuts

メイン Main

ラム肉赤ワイン煮込み 1200円
Red wine lamb stew

牛頬の赤ワイン煮込み 1300円
Beef cheek stewed in red wine

牛タンのソテー
瞬間スモーク仕立て……1550円
Sautéed beef tongue lightly smoked

パン 1人前………250円
Bread (1 portion)



牛タンのソテー 瞬間スモーク仕立て



道産牛サーロインステーキ

豚肩ロースのソテー
味噌ハニーマスタード………1650円
Sautéed pork shoulder with miso honey mustard sauce

牛サガリステーキ………1850円
Beef hang steak

道産牛サーロインステーキ………1950円
Hokkaido beef sirloin steak

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 (Inka-no-mezame) ... 600円

ソフトシエ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



サーモンレアカツいくら添え

サーモンレアカツいくら添え

Rare salmon cutlet with salmon roe 1200円

いももち みたらし

Hokkaido Potato Mochi covered with a sweet soy sauce 580円

チーズいももち

Hokkaido potato & cheese Mochi ... 650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 … 1400 円

カマンベール天ぷら …………… 600 円

Crispy camembert tempura

野菜の天ぷら5種 …………… 580 円

Vegetable tempura —5pieces—

野菜の天ぷら3種 …………… 480 円

Vegetable tempura —3pieces—

単品

・海老 (3本) …………… 500 円

Shrimp

・きす (2枚) …………… 200 円

Sand borer

・しし唐 …………… 110 円

Green pepper

・やちよも …………… 200 円

Sweet potato

・舞茸 …………… 160 円

Maitake mushroom

・南瓜 …………… 200 円

Pumpkin

・茄子 …………… 200 円

Egg plant



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。

冷

田舎ざる蕎麦	700円
Inaka soba noodle - using coarse soba flour-(cold)	
更科ざる蕎麦	700円
Sarashina soba noodle -using fine soba flour-(cold)	
合盛り板蕎麦二人前	1100円
Tasting set for two -Inaka & Sarashina- (cold)	
冷やしとろろ蕎麦	900円
Soba noodle with grated yam(cold)	
天ざる蕎麦	1300円
Tenzaru -Soba & Tempura- (cold)	
蕎麦つゆ一人前追加	100円
Extra soba Tsuyu	
田舎かけ蕎麦	700円
Inaka soba noodle(hot)	
更科かけ蕎麦	700円
Sarashina soba noodle(hot)	
九条葱と油揚げの蕎麦	900円
Soba noodle topped with kujo green onion and fried tofu(hot)	
海老天蕎麦	1300円
Soba noodle topped with shrimp tempura(hot)	



合盛り板蕎麦2人前(冷)

鍋

Nabe — Hot pot —

北海道名物

ラム肉のしゃぶしゃぶ

Lamb meat shabu-shabu

(1〜2人前) …… 2050円

(3〜4人前) …… 3950円

道産

豚しゃぶしゃぶ

Hokkaido pork shabu-shabu

(1〜2人前) …… 1850円

(3〜4人前) …… 3700円

追加

・追加野菜 …… 450円

Additional vegetables

・追加ラム肉 …… 650円

Additional lamb

・追加豚肉 …… 500円

Additional pork

・ペラーメン (1玉) …… 400円

Finishing ramen

・雑炊 (1人前) …… 350円

Finishing rice porridge

丼

Don — Rice bowl —

自家製角煮丼 …… 800円

Homemade braised rice bowl

ライス …… 400円

Rice

自家製タレザンギ丼 …… 780円

Homemade sauce zangi rice bowl



北海道名物
ラム肉のしゃぶしゃぶ



自家製角煮丼