

Dinner Menu

《 アンジュ Ange 》

アミューズ	First Appetizer
前菜 3 品盛り合わせ	Assortment of 3 appetizers
スープ	Soup
本日のメイン (魚料理又は肉料理からお選び下さい)	Main dish (Fish or Meat)
本日のデザート	Dessert
自家製パン	Bread
食後のお飲物	Coffee or tea
お茶菓子	Bite-sized sweets

¥7,000 税込

ご予約以外はアミューズと前菜が同じお皿の盛り付けになります。
Amusements and appetizers will be served on the same plate except for reservations.

〈スープ /Soup〉

- ・中富良野産かぼちゃのスープ
Nakafurano Pumpkin Soup
- ・富良野産白いトウモロコシのスープ
Furano white corn Soup

〈メイン /Main dish〉

- ・本日のお魚料理
Fish of the day
- ・網走産豚ロースのステーキ
Abashiri pork loin steak
- ・仔羊肩ロースのポワレ
Roasted lamb shoulder loin
- ・鴨のロースト
Roasted of Duck
- ・十勝産牛肉の赤ワイン煮込み + ¥350
Tokachi beef stewed in red wine
- ・中富良野産鹿もも肉のロースト
Roasted venison thigh

《 ビストロ Bistro 》

本日の前菜	Appetizer
スープ	Soup
網走産豚肉料理	Abashiri pork loin steak
デザート	Dessert
自家製パン	Bread
自家焙煎珈琲 又は 紅茶	Coffee or tea

¥4,000 税込

*シュマンコース ¥11,000 は、2 日前からのご予約をお願いしております。
Reservations for the *Chemin Course ¥11,000 must be made 2 days in advance.

Consumption tax included (10%)

A la Carte

〈前菜〉〈Appetizer〉

日高産ホエー豚の自家製生ハム Homemade Prosciutto	¥1,500
本日の自家製サラミ Today's Homemade Salami	¥850
自家製テリーヌ ド カンパーニュ Homemade terrine de campagne	¥850
道産鶏の白レバーペースト Chicken's lever paste	¥650
本日のキッシュ Quiche of the day	¥750
自家製野菜のピクルス Seasonal vegetable pickles	¥700
小豆島産中野農園のオリーブ Olives from Nakano Farm in Shodoshima	¥700
富良野産芋のフリト ガリック、ローズマリー風味 Furano potato frito with garlic and rosemary	¥750
本日の野菜サラダ Vegetable Salad of the Day	¥950
本日の前菜の盛り合せ 6 品 Assorted of today's appetizer	¥2,800
自家製シャリュキュトリの盛り合わせ Assorted homemade charcuterie	¥3,000

税込価格 /Consumption tax included (10%)

A la Carte

〈スープ〉〈Soup〉

- ・ 中富良野産かぼちゃのスープ ¥600
Nakafurano Pumpkin Soup
- ・ 富良野産白いトウモロコシのスープ ¥600
Furano white corn Soup

自家製パン	Homemade bread	¥200
バター又はオリーブオイル	Butter or olive oil	¥150
自家製フレッシュチーズ (ブルサン)	Homemade fresh cheese (Boursin)	¥250

(自家製フレッシュチーズにニンニクとハーブを練りこみました)

〈パスタ〉〈Pasta〉

- ベーコンと茸とナスのトマトソース ¥1,300
Bacon, mushrooms and eggplant in tomato sauce
- カルボナーラ ¥1,400
Carbonara
- ジェノベーゼ ¥1,300
Genovese
- ボロネーズ ソース ¥1,350
Bolognese Sauce

A la Carte

税込価格 /Consumption tax included (10%)

〈メイン〉 〈Main dish〉

- 本日のお魚料理
Fish of the day ¥2,300
- 網走産豚ロースのステーキ
Abashiri pork loin steak ¥2,400
- 仔羊肩ロースのロースト
Roasted lamb shoulder loin ¥3,200
- 鴨のロースト
Roasted Duck ¥2,800
- 十勝産牛肉の赤ワイン煮込み
Tokachi beef shank with red wine ¥3,300
- 中富良野産鹿ロース肉のポワレ
Nakafurano venison loin poivre ¥3,100

*メインディッシュ全てにお野菜の付け合せが付きます。

All main dishes are served with vegetable garnish.

クレジットカードでのお支払いは¥10,000以上に限らせていただきます。

(VISA ,Master のみのご利用が可能です。)

ご精算は、レジカウンターにてお願いいたします。

Payment with credit cards is limited to over ¥ 10,000 . (VISA, Master only available.)

Your checkout, please at the checkout counter

A la Carte

〈デザート〉 〈Dessert〉

- ・ クレーム ブリュレ ほうじ茶のソルベ添え ¥700
Creme brulee Hojicha sherbet
- ・ 本日のタルト スパイスのアイスクリーム ¥700
Today's tart Spice ice cream
- ・ チョコレートムースとミントのソルベ ¥700
Chocolate mousse and mint sorbet
- ・ 桜のブランマンジェ ¥700
Cherry Blancmange