

## rinuse 前蒋

本日の前菜
パレット盛り合わせ Today＇s assorted amuse palette $¥ 1,140$
※季節によりつけ合わせが旬の食材に変わり盛りつけが変更になる場合がございます。ご了承下さい。 Please note that the accompanying side items may differ depending on the seasons， and we may change the appearance of the dishes


近海鮮魚のカルパッチョ Fresh Local Fish Carpaccio $\quad ¥ 840$ ■ハーフサイズ Halfsize $¥ 500$


本日のキッシュ サラダ添え Today＇s Quich with Salad ¥630


アサリの白ワイン蒸し
Asari Cams steamed
with White Wine
$¥ 910$


世界のチーズ
盛り合わせ
World＇s Cheeses Plate
$¥ 720$
－ハーフサイズ
Half size $¥ 450$


3 種のサラミ盛り合わせ
Three Types of Salami Plate $¥ 910$
－ハーフサイズ
Half size
$¥ 470$


近海甘エビのスープ カプチーノ仕立て Local Amaebi（Sweet Shrimp） Soup Cappuccino style $\quad ¥ 580$

# Vasta 



ズワイガニのトマトクリームパスタ
Zuwaigani（Snow Crab）Pasta with Tomato Cream Sauce
$¥ 1,700$


あさりたつぷりの
ボンゴレビアンコ
Asari Clam Vongole Bianco
［Garlic Oil or Genovese（Basil）Sauce】
$¥ 1,280$


新鮮魚介のペスカトーレ
resh Seafood Pescatore
［Tomato Sauce or Japanese Wafu Sauce（Soy Sauce）】
$¥ 1,280$

魚介たつぷり ロブスター・帆立・あさり
ズワイガニのスペシャルパスタ
Special Seafood Pasta with Lobster，Scallops，Asari Clams，

道産ソーセージのピリ辛トマトソースパスタ
Spicy Hokkaido Sausage and Tomato Sauce Pasta $¥ 1,280$


道産ソーセージのピリ辛ピザ Spicy Hokkaido Sausage Pizza
$¥ 1,460$



ベーコンとスモークサーモンの MIXピザ
bacon nos smodeasslmonopras $\quad ¥ 1,370$


トマトとモッツァレラの
マルゲリータピザ
Tomato and Mozzarella Margarita Pizza $¥ 1,280$


新鮮野菜のサラダのせピザ
Fresh Vegetable Salad Pizza
$¥ 1,150$

## Grill炭火焼き

特製ハンバーグ
ミルフィーユ仕立て
デミグラスソース
$\begin{aligned} & \text { Special Mille Feuille Style Hamburger } \\ & \text {（Demi－Glace Sauce）}\end{aligned}$
$\mathbf{Y} 910$
※季節によりつけ合わせが旬の食材に変わり
盛りつけが変更になる場合がございます。ご了承下さい
Please note that the accompanying side items may differ depending
on the seasons，and we may change the appearance of the dishes．


道産牛の炭火焼き ${ }^{(2008)}$
 100g $¥ 1,670$


仔羊の炭火焼き
オニオンソース $¥ 860$
Charcoal－grilled Lamb
with Onion Sauce


炭焼き牛タン 塩オリーブ オイルソース $¥ 1,110$
Charcoal－grilled Beef Tongue
with Salt and Olive Oil Sauce


真狩産ハーブ豚の
炭火焼き（200g）$¥ 1,140$
Charcoal－grilled Makkari Herb Pork（200 g）


ハーブ豚と玉葱の メープルシロップ炭焼き
Charcoal－grilled Herb Pork and Onions with Maple Syrup
$¥ 670$


伊達産めぐみ鶏の炭火焼き

Charcoal－grilled
Date Megumi Chicken


道産ソーセージ2種の
炭火焼き（4木）
Charcoal－grilled Hokkaido Sausage （2 types， 2 pieces each）
$¥ 810$


じゃが芋の
ラクラット チーズ焼
Grilled potatoes with raclette cheese


炭焼きガーリック
トースト
Charcoal－grilled Garlic Toast
$¥ 480$


十勝平显産
どろ豚りーセージ
炭火搷き（2本）
Charcoal－grilled Doro Buta Pork Sausage from the Tokachi Plain
（2 pieces）
$¥ 620$
$¥ 860$

鹿肉の
崖火焼き
（函館まいばら産）
Charcoal－grilled
Hakodate Maibara Venison
$¥ 860$

## Saladサラダ

## 野菜の

炭火焼きサラダ
Charcoal－grilled Vegetable salad $¥ 760$
※季節によりつけ合わせが旬の食材に変わり，
盛りつけが変更になる場合がございます。ご了承下さい
Please note that the accompanying side items may differ depending on the seasons，and we may change the appearance of the dishes．



ホエー豚ベーコンと温玉のサラダ

Hoe Buta Bacon and
Onsen Tamago
（Soft－boiled Egg）Salad
 シーザーポテトサラダ
Grilled Smoked Salmon and Caesar－style Potato Salad


野菜のおつまみ盛り合わせ
Vegetable Appetizer Plate

野菜たつぷり
フレッシュサラダ
Fresh salad with vegetables galore
$¥ 620$
$\qquad$
本日の
ミックスサラダ
Today＇s Mix salad $\quad ¥ 890$


パルメジャーノ
レッジャーノのリゾット
Pamesan Reggano R Rsott


お客様の目の前でラム酒を使用し，フランベいたします。 We use rum and flambé the dish at your table．


ズワイガニのリゾット Zuwaigani（Snow Crab）Risotto

$$
¥ 1,480
$$



甘エビのリゾット
Amaebi（Sweet Shrimp）Risotto


プロシュートハムの
1）リット Prosciutto Ham Risotto
$¥ 1,300$

## Platemenu

プレートメニュー


炭焼きステーキプレート $¥ 1,550$ Charcoal－grilled Steak Plate


炭火萑きめぐみ鶏プレート $¥ 1,050$ Charcoal－grilled Megumi Chicken Plate

## Potato Waffle



道産ソーセージとサラダの

ポテトワッフル
$¥ 620$
Potato Waffles with Hokkaido Sausage and Salad


生ハムとポテトワッフルのサラダ ゴルゴンゾーラソース $¥ 670$ Potato Waffles and Raw Ham Salad with Gorgonzola Sauce


炭焼きベーコンと温玉のポテトワッフル Potato Waffles with Charcoal－grilled Bacon
and Onsen Tamago（Soft－boiled Egg） $\quad ¥ 620$


特製ワッフル \＆特製パンケーキ
焼きバナナとバニラアイス チョコソースのワッフル Waffles with Gilled Banana， vanila lec Cream
and Chocolate Sauc
$¥ 490$


バニラアイスと メイプルシロップの ワッフル
Waffles with Vanilla Ice Cream and Maple Syrup


ベリーとバニラアイス
ホワイトチョコソースの ワッフル
$¥ 540$
Waffles with Berries，Vanilla lce Cream， and White Chocolate Sauce

焼きたてパンケーキ エスプーマ生クリーム $¥ 730$
Fresh Pancakes with Espuma Cream


## Waffles \＆Coffee Set menu 14：00～17：00限定

ワッフル \＆コーヒーセット $¥ 600$
Waffles and Coffee Set（Limited to orders during 2pm thru 5pm）
■セットのワッフルは写真のワッフルのみとなります。
The waffles you can choose for the set are limited to the waffles in the photo．


## －inner Course ディナーコース


※写真はBコースメニューの一例です。The photo shows just one example of the Course B menu．

## $A$ course Aコース $¥ 4,300$ <br> おまかせ前菜盛り合わせ <br> Omakase Appetizer Plate <br> ■スープ（メニューのスープよりお選でいただけます。） <br> Soup（Please choose a soup from the menu） <br> パスタ

（メニューorブラックボード記載パスタ3種よりお選でできます。）
Pasta（Please choose a pasta from the menu or from the three types listed on the chalkboard．）
■メイン料理
（鶏 or 豚 or 牛肉からお選びできます。）【牛肉のみ別途＋500円】 Main dish（Please choose from chicken，pork，or beef．）The beef main dish is an extra 500 yen．
パンorライス
Bread or Rice
■本日のデザート
Today＇s Dessert
■コーヒー or 紅茶

## Bコース $¥ 3,340$

■おまかせ前菜盛り合わせ
Omakase Appetizer Plate
スープ（メニューのスープよりお選びいただけます。）
Soup（Please choose a soup from the menu．）
■メイン料理
（鶏or 豚 又はメニューorブラックボード記載 パスタ3種よりお選びできます。）
Main dish（You may choose from chicken，pork，or choose a pasta dish from the menu or from the three types listed on the chalkboard．）
■パンorライス Bread or Rice
■本日のデザート
Today＇s Dessert
■コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

