

コース

おまかせコース ----- 5000

つまむ。

前菜盛合せ〈一人前〉 ----- 980

八丁味噌のレバーパテ ----- 680

パルミ鯉 ----- 650

三升漬けポテトサラダ ----- 580

寒鰯の昆布締め 山わさび醤油 ----- 780

クリームチーズの味噌漬け ----- 480

和える。

ケールのお浸し ----- 480

春菊とカラスミのサラダ ----- 780

揚げる。

醤油麴の鶏ザンギ ----- 780

味噌麴漬け白身フライ ----- 850

煮る焼く。

炙り鯖の熱油(にえあぶら)がけ ----- 980

麻婆豆腐 ----- 1080

北海道産豚の熟成とんかつ 青南蛮味噌添え ---- 1380

銀鮭の塩麴炙り いくら添え ----- 1580

べる。

昆布出汁香る 夜べラーメン ----- 890

発酵オイルそば ----- 890

甘。

ミックスベリーと甘酒のテリーヌ

ミルク栴あんみつ

ドライフルーツと果実の最中 各480



ビール

キリン一番搾り生ビール	----- 680
HAKKŌ&生	----- 1000

ワイン

泡	----- 900-
白	----- 800-
赤	----- 800-
オレンジ	----- 1000-

※ボトルワインはスタッフにお声がけください

ウイスキー

余市	----- 1200
イチローズモルト	----- 950
白州	----- 1200
竹鶴	----- 1200
山崎	----- 1200
知多	----- 1000
富士	----- 1100
戸河内	----- 850

サワー／ハイボール

発酵レモンサワー	----- 680
発酵ジンジャーサワー	----- 680
ゆず甘酒サワー	----- 700
ハイボール	----- 600
ウーロンハイ	----- 600
アップルビネガーハイ	----- 650
とうもろこしマッコリ	----- 650

ジン

オホロジン	----- 800
オホロジン ニホンハッカ	---- 850
オホロジン ラベンダー	----- 850
ミャオイジン 初恋	----- 950
ミャオイジン エンブラス	---- 950
紅桜 スタンダード	----- 900
紅桜 サクラ	----- 900
紅桜 ホップ	----- 900
紅桜 フキノトウ	----- 900
希の美	----- 800
油津吟	----- 800
積丹スピリット ホノホ	----- 950

日本酒／焼酎

上川大雪	----- 950
二世古純米酒	----- 850
五稜辛口	----- 1000
だいやめ	----- 750
インカの目覚め	----- 750

ノンアルコール／ソフトドリンク

発酵レモネード	----- 780
発酵ジンジャー	----- 780
麹ほうじ茶ラテ	----- 780
麹抹茶ラテ	----- 780
コーヒー	----- 600
紅茶	----- 600
ハーブティー	----- 600
ウーロン茶	----- 500
KOMBUCHA*(オリジナル)	890
KOMBUCHA*(ゆず)	----- 890
KOMBUCHA*(しそ)	----- 890
KOMBUCHA*(ホップ)	----- 890

*お茶を発酵させた爽やかな自然派ノンアル

DRINK

アレルギー表示一覧