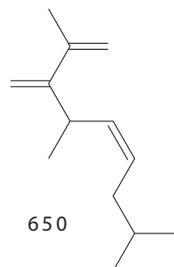


OSUSUME

はじめに

北海道産チーズの盛り合わせ

北海道産にこだわり、その日一番良いチーズを盛り合わせにしました。
自家製のきなこビスコッティ、季節のフルーツジャムと一緒にどうぞ。



包む WRAP

ラムのスパイス春巻き

チーズ入りの自家製ラムカレーを春巻きにしました。
お好みでミントをつけてお召し上がりください。

1本 350

漬ける PICKLE

塩麴ヒレハム 椒麻醤ソース

塩麴に漬けた豚ヒレ肉を低温調理してハムを作りました。
山椒がきいた椒麻醤（チョウマージャン）ソースと香味野菜とと一緒に。

700

国産イチボ 味噌麴漬

国産牛のやわらかいモモ肉を味噌麴に漬け、味のうま味と深みを引き出しました。

780

まぜる MIX

砂肝と干しごぼうの梅肉和え

コリコリした砂肝に自家製の干しごぼうと山椒を乗せて。

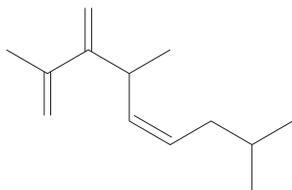
350

燻す SMOKE

スモークチーズケーキ

一口サイズのチーズケーキを燻しました。甘さ控えめで、お酒とよく合います。

250



HAKKO YARD