COURSE

BRIGHT LIGHT INTO THE FOREST

エゾ鹿 ／ 羆 ／ 白樺

エゾ鹿のすね肉をはじめ、筋や骨に至るまで、旨みを余すことなく抽出。
香り高い北海道愛別町の白樺の葉を加えて、森の香りを添えました。
毎シーズンいただいている自然の恵みを余すことなく活かした「森のコンソメスープ」です。

鮭 ／ 山椒 ／ 塩檸檬

凍らせた魚を薄く切りいただくアイヌの伝統的な保存食、ルイベ。
濃厚な旨みが特徴の秋鮭を北海道の山椒、オリジナルブレンドのレモンミストの香りと共にお楽しみください。

新得地鶏 ／ 星屑昆布 ／ ルルロッソ

海岸に打ち上げられた日高昆布は、適正な価値で取引されないという理由で、収穫されずに放置されています。
そんな昆布を細かく砕いて新しい価値に変えた「星屑昆布」を、パスタ専用小麦粉「ルルロッソ」に練り込みました。
自家製パスタから時間と共に染み出る素材の旨味を、100%北海道在来種の血統をもつ地鶏と合わせてお楽しみ下さい。

羆 ／ パッパルデッレ

北海道愛別町の森で共生のために狩猟された、森の恵みである羆。
熊肉の食感を残すため、あえて軽く煮込んだラグーソースと、
強いコシが特長の自家製パッパルデッレを合わせた一皿です。

エゾ鹿 ／ 桑の実

薪火による丁寧な火入れが、鹿肉の濃厚な旨みを引き出します。
今年は例年以上の繁殖があり、狩猟期間と範囲が広げられたエゾ鹿。
その鹿肉に、砂川の森から頂いた桑の実を添えて、「森の今」を一皿に込めています。

穴子

肉厚で脂のりが良い、上品な旨みが特長の北海道噴火湾産の旬穴子。
奈井江町の蕎麦米と共に炊き上げた香ばしいご飯を合わせて、ひつまぶしに仕立てました。

蓬 ／ 黒千石豆

間伐の際に芽吹く「蓬」を使った、爽やかな香りとほのかな苦味がアクセントの自家製ジェラートと
北海道で古くから食されるも、栽培の難しさから一時その姿を消した
幻の「黒千石豆」のきな粉で仕立てたわらび餅。北海道の味と香りの共演をお楽しみください。

MORI SHIRO

MORI SHIRO

DRINKS

ペアリングコース Pairing Course〈7Drinks〉	11,000
ノンアルコールペアリングコース Non Alcohol Pairing Course〈7Drinks〉	6,000

料理に込められた「森の香り」を引き立たせる
ペアリングドリンクコースをご用意しております。

ALCOHOL

空知ピルスナー ビール SORACHI PILSNER〈Craft Beer〉	1,600
グラスワイン 赤／白／泡 Glass wine〈Red／White／Sparkling〉	1,700〜
余市 ウイスキー YOICHI〈Whiskey〉	1,200
壱岐 麦焼酎 IKI〈Barley shochu〉	1,200
山大一 芋焼酎 YAMADAICHI〈Sweet potato shochu〉	1,200
砂川彗星 特別純米酒 SUNAGAWA SUISEI〈Japanese sake〉	1,200

NON ALCOHOL

羊蹄山の天然水 500mL Natural mineral water	1,000
羊蹄山の天然水 炭酸水500mL Natural mineral sparkling water	1,200
森のソーダ Forest fragrance soda	900
クラフトジンジャーエール Craft ginger ale	900
クラフトレモネード Craft lemonade	900
レモングラスティー HOT Lemongrass tea	900

金額は全て税込価格となります。 All prices include sales tax.