

# Genreless Labo sima くうま

8月20日

8月25日（夜のみ）

---

Dinner-10,000円

---

余市産麦豚の14ヶ月熟成生ハムと新篠津メロンのピクルス  
北海道産鶏白レバーと玉ねぎのパテ

当別産指定農家採れたて野菜の温かいサラダ  
自家製野菜ドレッシング

厚田産ヒラメのフリット  
完熟トマトビネガーとマヨネーズ不使用ズッキーニのタルタル

北海道素材100%！昔ながらの鹿児島もつ鍋と  
十勝産ゴーシュ羊ホゲットのコラボ

厚岸産ブランド牡蠣「かきえもん」使用  
たっぷりチーズのホワイトカレー

マスカルポーネのムース 当別ハーブのジュレ

仕上げの当店オリジナル クラフトバターコーヒー

---

ランチプレート 1500円

---

当別産指定農家ゴロゴロ野菜と十勝牛脂のドライカレーと  
北海道産豚フランクのプレート

---

アラカルト

---

当別産ヒラメのフリット 完熟トマトビネガーと  
マヨネーズ不使用ズッキーニのタルタル 1,000円

余市産麦豚の14ヶ月熟成生ハムと新篠津メロンのピクルス  
北海道産豚のフランクハーフ 1,000円