



北海道の生産者の皆さんから  
新鮮な食材を届けてもらっています。  
食材に込められた思いを  
しっかり味わっていただける  
料理をめざします。

# フレンチ食堂 ルゴロワの ア・ラ・カルト





野菜  
légumes

- 特製 グロワ風サラダ (北海道フレンドリーの一皿) ￥. 3000
- 有機野菜のイチベ (色とりどりの野菜の蒸し煮を冷めたい) ￥. 1,200
- 大地の香りの野菜のグリル (北海道の秋が味わえる) ￥. 1,600
- 酪農舎のモッツアレチーズとトートのサラダ ￥. 1,200
- ばんえいマッシュルームのイスカゴとつぶ貝詰めオーブン焼き (6人) ￥. 2,400
- 人気のじゃが芋のフリット ￥. 800
- 自家製 ピクルスの盛り合わせ ￥. 800
- 野菜たっぷり 大盛サラダ (特製のエビドレッシング) ￥. 1,600



魚貝  
poisson

- 本入荷 鮮魚のカリパットヨ ￥. 1,800
- えりも産 時鮭の自家製スモーク いくら添え ￥. 1,800
- 野付産 天然 ホタテ貝のホワッラウイゴットソース ￥. 1,800
- 海の幸の 柚子風味Yター ￥. 1,800
- 海の幸の フリット ￥. 1,400

本入荷の 鮮魚料理 ￥. 2,800





富良野産 赤ピーマンのムース とトマトのクーリー ￥1,000

富良野産 とうもろこしの 甘いポタージュ  
(温製 の 冷製 どちらでも) ￥800



とんぼんファームの 生ハム ￥1,200

えぞ鹿と 木の实とフォワグラの 自家製テリーヌ ￥1,800

鴨のフォワグラのソテー 旬のフルーツを添えて ￥2,800

常広 どうろ豚ロースの グリル. 炒め玉葱とやす胡椒のソース ￥2,800

白糠産 えぞ鹿のホヤシ. ハスカップソース ￥2,800

鴨モモ肉の コンフィ ￥2,400

標茶産 星空の黒牛のステーキ ￥3,000

常広 どうろ豚の 自家製リエット. バケット添え ￥600





北海道特製 ハヤニライス ￥2,000-

標茶産 星空の黒牛 特製 ステーキ ￥3,000-

自家製 もろみ粉入り パンと 日高乳業のバター

(北海道のもろみ粉と小麦粉を使用) おみやげ様 ￥200



名物 クレープ・フルーツの フォリン

ブランマンジェ いちぢくの軽い コンポート 添え

ふじどう たっぷり の ロールケーキ

酪農舎 マスカル ボーネチーズの ティラミス

チョコレート の テリーヌ 各 ￥1,000.

ハイチ産 コーヒー

タンジリン フレンドティ

カモビール フレンドハーブティ

イスパレソ

各 ￥500.

