

オハウとジビエの専門店

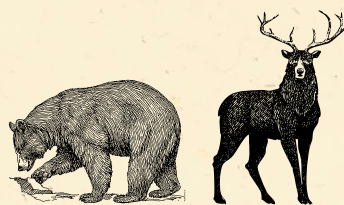


海空のハル

umizoranoharu

白老ウポポイ店

LUNCH MENU



牛乳 小麦 大豆
milk wheat soy



白老生まれ、白老育ちのフッチがつくる

01. 季節のオハウ定食(エント茶付)

¥ 2,000

- ・オハウ(具だくさんの汁物) ・いなきびご飯
- ・えぞ鹿と熊肉の低温調理ロースト(遠軽町オホーツクジビエより)
- ・季節の小鉢 ・エント茶

huci — Ainu grandmother, keeper of tradition Fumiko Ito

Seasonal *ohaw* Set Meal (Includes *ento* Tea)

Made by Shiraoi-born *huci*, Fumiko Ito.

- *ohaw* — Hearty Ainu soup with seasonal vegetables
- Inakibi Millet Rice
- Slow-Roasted Venison and Bear Meat
- Seasonal Side Dish
- *ento* Tea — Ainu herbal tea



02. えぞ鹿肉・熊肉の低温調理を

「白老産ドナルドサーモンのルイペ」に変更出来ます

You may substitute the Slow-Roasted Venison and Bear Meat with Shiraoi Donald Salmon *ruype*, a traditional Ainu frozen salmon sashimi.



03. オハウ単品

¥ 900

- *ohaw* — Hearty Ainu soup with seasonal vegetables

04. いなきびご飯単品

¥ 300

- “Inakibi” Millet Rice

LUNCH MENU



北海道オホーツクのこだわりジビエ

05. えぞ鹿ジンギスカンランチ(小鉢・スープ付)

¥ 1,800

・特製えぞ鹿ジンギスカン丼 ・季節の小鉢 ・スープ

Ezo Venison BBQ Lunch

Premium Ezo Venison from the Okhotsk Region, grilled in the classic Hokkaido style
(Includes Side Dish & Soup)

06. えぞ鹿ジンギスカン+オハウセット(小鉢付)

¥ 2,500

・特製えぞ鹿ジンギスカン丼 ・オハウ(具だくさんの汁物) ・季節の小鉢

Ezo Venison BBQ Lunch & ohaw

Premium Ezo Venison from the Okhotsk Region, grilled in the classic Hokkaido style
(Includes Side Dish & ohaw)



LUNCH MENU



特別な麴の自家製三升漬で、えぞ鹿低温調理肉を和えたひと皿

07. えぞ鹿三升漬ランチ(小鉢・スープ付)

¥ 1,800

・自家製えぞ鹿の三升漬・白老マザーズの卵・季節の小鉢・スープ

Hokkaido Venison Lunch with Sanjo-zuke

House-made Hokkaido Venison with Sanjo-zuke

Raw egg from Shiraoi Mother's Farm

Seasonal Side Dish & Soup

Slow-Roasted Venison dressed with our house-made Sanjo-zuke, a traditional Hokkaido seasoning made by fermenting chili peppers, soy sauce, and "koji" rice malt.



生卵抜きも出来ます

Available without raw egg on request

08. えぞ鹿三升漬＋オハウセット(小鉢付)

¥ 2,500

・自家製えぞ鹿の三升漬・白老マザーズの卵・季節の小鉢・オハウ(具だくさんの汁物)

Hokkaido Venison Lunch with Sanjo-zuke & ohaw

House-made Hokkaido Venison with Sanjo-zuke

Raw egg from Shiraoi Mother's Farm

Seasonal Side Dish & ohaw



LUNCH MENU



白老町内のパン屋さん「ななかまど」のクロワッサン

09. えぞ鹿サンド(フライドポテト付)ドリンクセット

¥1,500

～ドリンクは、エント茶、コーヒー(HOT/ICE)、カフェラテ(HOT/ICE)、烏龍茶(ICE)、オレンジジュース からお選びください～

Croissant from "Nanakamado" Bakery in Shiraoi Town

Ezo Venison Croissant Sandwich (Served with French Fries & a Drink)

Drink options: ento Tea, Coffee (Hot/Iced), Caffè Latte (Hot/Iced), Oolong Tea (Iced), or Orange Juice (Iced)



北海道オホーツクのこだわりジビエ

10. 熊肉と鹿肉の低温調理

¥1,800

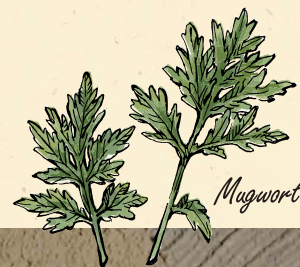
・遠軽町より 熊肉低温調理4枚、えぞ鹿肉低温調理4枚 ・美幌町産山わさび

Slow-Roasted Bear Meat and Venison

- 4 slices of slow-cooked bear from Engaru Town
- 4 slices of slow-cooked Hokkaido venison from Engaru Town
- Mountain horseradish from Bihoro Town



DESSERT MENU



ノヤ(よもぎ)の創作和スイーツ

11. ノヤパフェ ¥1,500

- ・ノヤ生チョコ
- ・ノヤアイス
- ・ノヤジュレ
- ・ノヤだんご
- ・ごまアイス
- 他

A signature parfait featuring *noya*,
a traditional Ainu herb

***noya* Parfait**

- *noya* Raw Chocolate
- *noya* Ice Cream
- *noya* Jelly
- *noya* Dumplings
- Black Sesame Ice Cream
- And More



洞爺湖の老舗、岡田屋の手焼き

12. ノヤどら(エント茶付き)

¥900

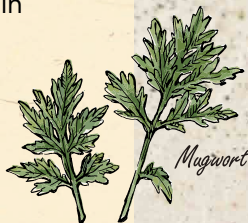
- ・ノヤどらやきの皮
- ・ノヤアイス
- ・ノヤだんご
- ・生クリーム
- ・あんこ

A signature sweets featuring *noya*,
a traditional Ainu herb

***noya* Dora with ento Tea**

Handcrafted by Okadaya,
a long-established confectionery in
Lake Toya.

- *noya* Dorayaki Pancakes
- *noya* Ice Cream
- *noya* Dumplings
- Fresh Whipped Cream
- Sweet Red Bean Paste



DESSERT MENU



たまご
egg

牛乳
milk

和ハーブ〈ナギナタコウジュ〉の創作スイーツ

13. エントプリン

単品 ¥600 セット ¥1,000

～ドリンクは、エント茶、コーヒー (HOT/ICE)、カフェラテ (HOT/ICE)、烏龍茶 (ICE)、オレンジジュース からお選びください～

A signature dessert featuring *ento*, a traditional Ainu herb **ento Pudding**

Drink options: *ento* Tea, Coffee (Hot/Iced), Caffè Latte (Hot/Iced), Oolong Tea (Iced), or Orange Juice (Iced)



小麦
wheat

たまご
egg

牛乳
milk

トノトの酒粕香る、チーズケーキ。ハスカップジャム添え

14. シラリのケーキ

単品 ¥600 セット ¥1,000

～ドリンクは、エント茶、コーヒー (HOT/ICE)、カフェラテ (HOT/ICE)、烏龍茶 (ICE)、オレンジジュース からお選びください～

tonoto Sake Lees Cheesecake, Served with Haskap Jam **sirari (Ainu Sake Lees) Cake**

Drink options: *ento* Tea, Coffee (Hot/Iced), Caffè Latte (Hot/Iced), Oolong Tea (Iced), or Orange Juice (Iced)

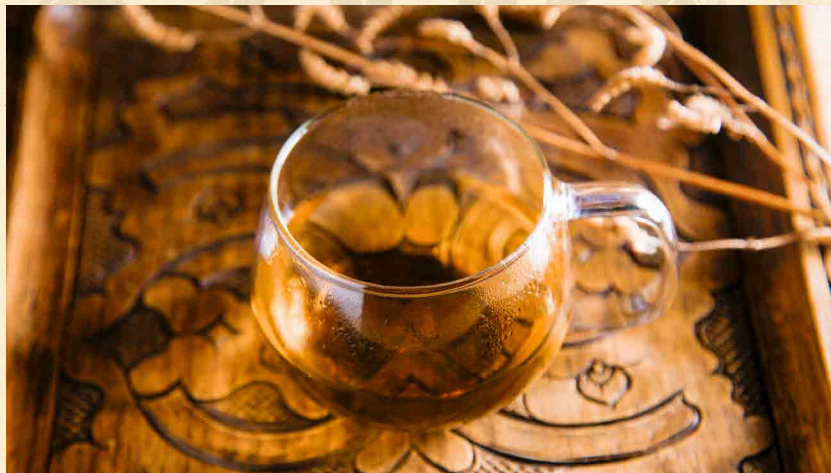
COFFEE MENU



Coffee roasted by AGUE of Cafe & Gallery KARIP, Lake Akan

15. 33RPM COFFEE	タンザニア	Tanzania Coffee	HOT	¥600
16. アイスコーヒー		Iced Coffee	ICE	¥600
17. カフェラテ		Caffè Latte	HOT/ICE	¥650

DRINK MENU



18. エント茶	ento Tea (Ainu Herbal Tea)	HOT	¥600
19. ウーロン茶	Oolong Tea	ICE	¥400
20. オレンジジュース (果汁100%)	100% Orange Juice	ICE	¥400

田中酒造株式会社

ピヤパの甘酒

◆ピヤパ(稗(ひえ)のアイヌ語
アイヌの食文化を参考に、添加物や砂糖を一切使用せず原材料は稗(ひえ)と米、麴を使用した甘酒です。

ノンアルコール Non-Alcoholic Drink

21. ピヤパの甘酒
【グラス1杯】 ICE ¥600
"piyapa" Amazake
— Traditional Ainu Sweet Millet Drink —

ALCOHOL MENU



ヒノキやレモングラスのような
さわやかな香りとおいしい余韻

北海道、
空知から
世界へ。

SAPPORO BEER
22. SORACHI 1984
Alc.5.5%
【グラス1杯】
By the Glass **¥800**

A refreshing aroma of hinoki cypress and lemongrass, brewed with the legendary Sorachi Ace hops.





コクとうまみ
感じる
ビールに近い
香りと味わい

ノンアルコール
Non-Alcoholic Drinks

SAPPORO BEER
PREMIUM
23. ALCOHOL FREE
Alc.0.00%
【334ml/1本】 **¥700**
By the Bottle

Rich, full-bodied flavor with an aroma and taste reminiscent of beer.

海空のハル限定醸造



甘酸っぱい
低アルコール
純米大吟醸酒

“アルコール分9%”

北海道ニセコ町産米
「彗星」100% 使用
日本酒度-38

小樽田中酒造
24. yoake -second-
Alc.9%
【グラス1杯】 **¥1,200**
By the Glass

Otaru
TANAKA SAKE BREWING
Junmai Daiginjo Sake

Umizora no Haru – Limited Edition Sake



柑橘系の優しい香りとお米の旨味が豊か。
田中酒造を代表する純米酒

小樽田中酒造
25. 醇良純米酒 宝川
Alc.15%
【グラス1杯】 **¥800**
By the Glass

Otaru TANAKA SAKE BREWING
Junmai "Takaragawa"
— Junryo Style



アイヌ語で「カムイ」は「神」、「トノト」は「お酒」の意味。
北海道産ひえと北海道産米麹で醸造した、ほどよい酸味と甘みのあるお酒です。

小樽田中酒造
26. カムイトノト
Alc.10%
【グラス1杯】 By the Glass **¥600**
【300ml/1本】 By the Bottle **¥2,000**

Otaru TANAKA SAKE BREWING
Traditional Ainu Millet Sake:
"Kamuy Tonoto"



日替りジビエランチ

【10食限定】 ひとロジビエステーキを特製のタレで味付け



【本日の日替りジビエセット】

えぞ鹿肉のひとロステーキ (オハウ付) ￥1,800

Today's Special Wild Game Set
Hokkaido Venison Bite-Sized Steak
(Includes ohaw Soup)