

MUSEUM CAFE

メニュー

伝統料理

オハウセット	¥500	Ohaw set
オハウ	¥300	Ohaw
おにぎり	¥200	Onigiri
ペネイモ	¥200	Pene-imo
カンポチャシト	¥200	Kanpoca-sito

お飲み物

ホットコーヒー	¥150	Hot coffee
地域限定 おいしい牛乳	¥100	Milk (Regional limitation)
紫のひとみ	¥200	Soda pop(Local berry)
セピアのしげき	¥200	Soda pop(Sugar beet)

ソフトクリーム

バニラ	¥250	Vanilla
ヨモギ	¥250	Mugwort

生ビール

白老地ビール	¥500	Shiraoi beer
サッポロクラシック	¥500	SAPPORO CLASSIC

Menu

Traditional food

Ohaw set
Ohaw
Onigiri
Pene-imo
Kanpoca-sito

Beverage

Hot coffee
Milk (Regional limitation)
Soda pop(Local berry)
Soda pop(Sugar beet)

Ice-cream cone

Vanilla
Mugwort

Draft beer

Shiraoi beer
SAPPORO CLASSIC

Tax 5% include. Pay in cash YEN only.

rimse

アイヌ伝統料理 *Ainu traditional food*



オハウ (鮭と野菜の汁物)

具沢山のスープをアイヌ語でオハウといい、昔のアイヌの人々はこれを主食としていました。

Ohaw (Salmon soup)

The staple of the Ainu food was a soup called Ohaw.



おにぎり (イナキビ入りご飯のおにぎり)

昔は、お米をふんだんに使うのは儀式の時だけで、特別なご馳走でした。

Onigiri (Steamed rice ball with a millet)

Steamed rice was a special food in a ceremony.



ペネイモ (ジャガイモ団子)

冬の間、畑に残したジャガイモを搗いて団子にして焼いたものです。

Pene-imo (Potato dumpling)

Baked mashed potato. The ingredient is a potato that has been leaved on a field during the winter.



カンポチャシト (カボチャ団子)

ゆでたカボチャを搗いて団子にして焼いたものです。

Kanpoca-sito (Pumpkin dumpling)

Baked mashed pumpkin.