

Pasta パスタ



バケット Baguette 1 ピース ¥200

シェフのおすすめ

Golden pescatore

A. 黄金のペスカトーレ スパゲッティーニ ¥3,300

※コースでご注文: +1,100 円

*If you order in the course, please add 1,100 yen.

海老、蟹、イカなどの魚介類をふんだんに使い、黄金のトマトソースで仕立てたスペシャリテ。

Genovese Pasta with Abalone

B. 丸ごとアワビをのせたジェノベーゼ ¥3,300

タリアテッレ

※コースでご注文: +1,100 円

*If you order in the course, please add 1,100 yen.

バジリコの香りと松の実のコクを感じるジェノヴァ定番のソース。

Bisque Cream Pasta with Red Shrimp and Porchini

C. 天然赤海老とポルチーニ茸のビスククリーム ¥2,900

タリアテッレ

※コースでご注文: +700 円

*If you order in the course, please add 700 yen.

甲殻類のエキスとポルチーニ茸の香りを纏ったクリームソース。

Snow crab and zucchini tomato cream spaghetti

D. ズワイ蟹とズッキーニのトマトクリーム ¥2,900

スパゲッティーニ

※コースでご注文: +700 円

*If you order in the course, please add 700 yen.

トマトの酸味とクリームのコク、ズワイ蟹の旨味を感じるソース。

Bolognese. (Traditional Italian Meat Sauce Tagliatelle)

E. イタリア伝統のミートソース ¥2,500

ボロネーゼ タリアテッレ

※コースでご注文: +400 円

*If you order in the course, please add 400 yen.

牛挽肉をベースに、香味野菜とトマトで煮込んだボローニャ伝統のソース。

◇表示価格は税込価格となっております。◇写真はイメージです。

◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。

◇メニューは、季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。

*Photos are sample images. * Prices include taxes.

If you have any allergies, please notify our staff.

Menu items may be modified in accordance with the season and inventory at hand.

日本で育まれた、日本のイタリア料理の

現在、そして未来につながる。

美味しさの中にホッとできる温かみを含んでいる
made in Japan の正統派イタリアンを提供いたします。



当店人気商品

Tomato Pasta with Sicilian Rouge Tomato and Basil

F. シシリアンルーージュトマトとバジリコのトマトソース ¥2,100

スパゲッティーニ

2 種類のトマトを使って仕上げるシンプルなトマトソース。

Carbonara with Egg Yolk and Pancetta

G. 濃厚卵黄とパンチェッタのカルボナーラ ¥2,100

スパゲッティーニ

本場のレシピに習い、クリームを使わず卵とチーズで仕上げる濃厚なソース。

Vongole Bianco with Clams, Sicilian Roude Tomato and Seaweed

H. 国産あさりとシシリアンルーージュトマト、 ¥2,100

生のりのボンゴレビアンコ スパゲッティーニ

アサリの旨味にフレッシュトマトの酸味と生のりの香りを合わせたソース。

Risotto with Parmigiano Reggiano Cheese and Italian Rice.

I. パルミジャーノレッジャーノチーズと ¥2,100

イタリア米のリゾット

Our Italian cuisine, cultivated in Japan, allows you to serve cold pasta any time of the year.
日本で培ったイタリアンだからこそ冷たいパスタを一年中いつでもご用意いたします

Cold Pasta Federini with Fruit Tomatoes and Mozzarella from Shiranuka Dairy Farm

J. フルーツトマトと白糠酪恵舎のモッツァレラチーズの ¥2,700

冷製パスタ フェデリーニ

※コースでご注文: +¥500

*If you order in the course, please add 400 yen.

Pizza ピッツァ



◇表示価格は税込価格となっております。◇写真はイメージです。
◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
◇メニューは、季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。
*Photos are sample images. * Prices include taxes.
If you have any allergies, please notify our staff.
Menu items may be modified in accordance with the season and inventory at hand.

Bismarck Tartufo

A. ビスマルク タルトウッフオ ￥2,900

※コースでご注文： + ￥800

*If you order in the course, please add 800 yen.

boiled ham, soft-boiled eggs, mozzarella, grana padano, truffle
ボイルハム、モッツアレラ、半熟卵、グラナパダーノ、トリュフ

人気No.3ピッツァ

Gorgonzola with figs

B. ゴルゴンゾーラとイチジクの赤ワイン煮 ￥2,700

※コースでご注文： + ￥500

*If you order in the course, please add 500 yen.

mozzarella, Gorgonzola, fig compote, Grana Padano, walnuts
モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、イチジクの赤ワイン煮、グラナパダーノ、くるみ

Prosciutto and Arugula.

C. プロシュートとルッコラ ￥2,700

※コースでご注文： + ￥500

*If you order in the course, please add 500 yen.

Mozzarella, Grana Padano, Arugula, Prosciutto.
プロシュート、ルッコラ、モッツアレラ、グラナパダーノ

Quattro Formge

D. クワトロフォルマッジ 蜂蜜付き ￥2,400

※コースでご注文： + ￥300

*If you order in the course, please add 300 yen.

mozzarella, gorgonzola, mascarpone, grana padano
モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、マスカルポーネ、グラナパダーノ

Bianchetti.

E. ビアンケッティ ￥2,100

Mozzarella, Basil, sicilian Rouge Tomato, garlic, Grana Padano
シラス、シシリアンルージュ、バジリコ、にんにく、モッツアレラ、グラナパダーノ

人気No.1ピッツァ

Margherita used Mozzarella from Shiranuka Dairy Farm

F. 北海道白糠酪恵舎モッツアレラチーズでつくる ￥2,100
マルゲリータ

Tomato sauce, basil, mozzarella cheese from Shiranuka
トマトソース、バジリコ、白糠町産モッツアレラチーズ

Salsiccia.

G. サルシッチャ ￥2,100

Mozzarella, Salsiccia, Broccoli, Ricotta, Grana Padano
サルシッチャ、ブロッコリー、リコッタ、モッツアレラ、グラナパダーノ

人気No.2ピッツァ

Romana

H. ロマーナ ￥2,100

tomato sauce, mozzarella, anchovies, olive, capers, garlic, oregano
トマトソース、モッツアレラ、アンチョビ、オリーブ、ケイパー、ニンニク、オレガノ

「生地」

イタリアのピッツァ職人愛用の小麦粉と

北海道が育んだ上質な小麦粉をブレンド。

あとは塩と酵母と水だけの良質でオンリーワンの

生地を毎日店舗で仕込みます。

「高い温度の石窯」

直火の強火の遠火と近火。

窯内で蓄熱された高い温度で一気に焼き上げることで、

素材の旨味、水分などを保ったまま火が入ります。

良質な素材を召し上がっていただくに

最適な調理法の一つ。



Main dish メイン料理



バケット Baguette 1 ピース ¥200

シェフのおすすめ

Beef Cheeks Stewed in Red Wine with Fonduta Sauce

A. 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ¥4,200

イタリア式チーズフォンデュ 'フンドウータ' のソース

※コースでご注文： +¥1,100

*If you order in the course, please add 1,100 yen.

当店人気商品

Saroma Black Beef Thighs Tagliata with Wild Arugula and Parmigiano Reggiano.

B. 北海道産 'サロマ黒牛' もも肉のタリアータ ¥4,200

野生種ルッコラとパルミジャーノレッジャーノ添え

※コースでご注文： +¥1,100

*If you order in the course, please add 1,100 yen.

Iwate Pref Iwai Chicken Thigh Cacciatore Stewed hunter's style with white wine vinegar.

C. 岩手県産 'いわいどり' もも肉のカチャトーラ ¥3,600

白ワインビネガーを利かせた狩人風煮込み

※コースでご注文： +¥400

*If you order in the course, please add 400 yen.

Kagoshima Pref 'Satsuma Chami Pork' Loin Scaloppine

D. 鹿児島県産 '薩摩茶美豚' ロースのスカロッピーネ ¥3,200

檸檬とバターのソース ローズマリーの香り

Pan-fried Swordfish in Herb Breadcrumbs

E. 天然メカジキの香味パン粉焼き ¥3,200

濃厚なピスタチオペーストと鰹節の香り

◇表示価格は税込価格となっております。◇写真はイメージです。

◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。

◇メニューは、季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。

*Photos are sample images. * Prices include taxes.

If you have any allergies, please notify our staff.

Menu items may be modified in accordance with the season and inventory at hand.

「最適な温度で、丁寧に、鮮やかに仕上げる」

それぞれの素材の旨味の最高地点で火入れを止め、

仕上げに表面を香ばしく仕立てて提供いたします。

しっとり、ジューシー、咀嚼したとき

口の中に広がる旨味を是非ご賞味ください。



Dolce ドルチェ



◇表示価格は税込価格となっております。◇写真はイメージです。
◇食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し出ください。
◇メニューは、季節と仕入れ状況により変更させていただく場合がございます。
*Photos are sample images. * Prices include taxes.
If you have any allergies, please notify our staff.
Menu items may be modified in accordance with the season and inventory at hand.



数量限定

- Shine Muscat & Panna Cotta. [limited quantity]
A. シャインマスカットのパンナコッタ ¥1,500

瑞々しいシャインマスカットと
コクのあるパンナコッタのコントラスト。

Enjoy the contrasting taste of fresh Shine Muscat
and rich Panna Cotta.



- Tiramisu
B. ティラミス ¥900

マスカルポーネチーズと卵黄、エスプレッソで仕立てた
イタリアンドルチェの定番。

It is filled with Italian chestnuts and Ricotta cheese
and baked to be moist.



- Torta of Chestnuts from Italy with Ricotta cheese
C. イタリア産の栗とリコッタチーズのトルタ ¥900

イタリア産の栗とリコッタチーズを入れ込み、
しっとり焼き上げました。

A classic Italian sweet made with Mascarpone cheese,
Egg yolk, and Espresso.



- Milk Gelato
D. ミルクジェラート ¥800

ミルクのエッセンスを余すことなく使用し、
イタリアの塩をアクセントに。

Using the essence of milk and accented with Italian salt.



- Pistachio Gelato.
E. ピスタチオジェラート ¥1,000

濃厚なイタリア産のピスタチオを楽しむ。

Enjoy the richness of Italian pistachios.

Digestif 食後酒 デザートと一緒に ...

プロセッコから作られる蒸留酒 (グラッパ)

- Loredan Gasparini Grappa di Prosecco Riserva
A. ロレダン ガスパリーニ ¥1,100
グラッパディ プロセッコリゼルヴァ
Poli Grappa di Sassicaia
B. ポリ グラッパ サッシカイヤ ¥1,320

上品な甘さのデザートワイン

- Pieropan Recioto Di Soave Le Colombare
A. ピエロパン ¥1,100
レチオート ディ ソアーヴェ レコロバーレ
Ben Ryé Donnafugata
B. ベン リエ ドンナフガー ¥935

Cafe カフェ



- Cold Crema iced Coffee
A. コールドクレマアイスコーヒー ¥650
Espresso
B. エスプレッソ ¥450
Coffee
C. コーヒー (hot/ice) ¥500
Decaf Coffee
D. デカフェ コーヒー ¥530
Cappuccino
E. カプチーノ ¥650
Café Latte
F. カフェラテ (hot/ice) ¥650
Earl Grey Tea
G. アールグレイ (hot/ice) ¥500
Rose Hip Tea
H. ローズヒップ (hot) ¥500