

北海道の厳選素材を贅沢に。

新作・冬のイタリアン

2020.1.23thu ▶ 2.29sat



「オイシイ。でツナガリタイ」

魚食系男子project コラボメニュー

北海道サロマ湖産カキと ホエー豚ベーコンのクリームソース

旬の美味しいカキとたっぷりのホエー豚ベーコンを楽しむ期間限定パスタ! 牡蠣と相性の良いクリームソースを合わせ、ボリュームーな一品に仕上げました。

サロマ湖



魚食系男子project?

「魚食普及」への理解を深めてもらうため、お客様向け料理教室や入院食メニュー開発、加工品開発、様々なイベント企画・運営など消費者の方々とのコミュニケーションを積極的に図る活動をしています。

詳しい情報はFacebookで!



漁師
川口 洋史



北海道サロマ湖産カキ



海水と淡水の入り
混じるサロマ
湖の恵まれ
た生育環境

で育つから旨みが凝縮!
甘くて濃厚でクリーミーな
味わいは絶品!まさに海のミルク!

(レギュラー)¥1,490 [税抜] (グランデ)¥2,090 [税抜]

レギュラーサイズはアモーレコースでも+300円(税別)でお選び頂けます



下川六〇酵素卵と フォアグラの贅沢リゾット

北海道の北に位置するあべ養鶏場が作る奇跡の卵「下川六〇酵素卵」と、フォアグラを使い贅沢に仕上げた「イタリアン卵かけごはん」

¥1,590 [税抜]

アモーレコースでも
+300円(税別)でお選び頂けます



ぷりぷり海老 たっぷりのピッツァ ジェノベーゼ

海老とジェノベーゼの贅沢な美味しさ。女性に大人気!

(ピッコロ) ¥890 [税抜]

(レギュラー)¥1,290 [税抜]

紅ズワイガニの ミモザサラダ

黄色の小さな花「ミモザ」に見立てカニを加えた贅沢サラダ!

(ピッコロ)¥690 [税抜]

(レギュラー)¥890 [税抜]

アモーレコースでも
+100円(税別)でお選び頂けます



自家製ティラミス

北海道産のクリームとマスカルポーネチーズ、自社養鶏場「酵素卵」、エスプレッソを使用した店舗仕込みのティラミス。

¥590 [税抜]

アモーレコースでも
+100円(税別)でお選び頂けます

