

PASTA

パスタ

あべ養鶏場

しもかわろくまる こうそらん

「下川六〇酵素卵」を使った チーズカルボナーラ

¥1,750

あべ養鶏場のこだわり卵を使った自慢のカルボナーラ。
生クリームを使ってコクのある美味しさに。



イタリアと北海道のチーズを使った
茄子のトマトソース

[クリームソース]

- ・本場イタリアの生クリームを使わない“本当の”カルボナーラ ¥1,750
- ・紅ずわい蟹とグリーンアスパラのクリームソース タリアテッレ ¥1,850

[トマトソース]

- ・ローマ伝統料理 アマトリチャーナ ¥1,550
- ・北海道産活アサリのボンゴレ (ロッソ) ¥1,650
- ・海老のトマトクリームソース ¥1,750
- ・イタリアと北海道のチーズを使った茄子のトマトソース ¥1,750
- ・渡り蟹のトマトソース ¥2,050

[その他ソース]

- ・たらことルッコラのスパゲティ レモン風味 ¥1,450
- ・「農家のベーコン」ときのこのペペロンチーノ ¥1,450
- ・北海道産牛肉のボロネーゼ (スパゲティ/タリアテッレ) ¥1,650
- ・北海道産活アサリのボンゴレ (ビアンコ) ¥1,650

パスタにセットを付けられます！

サラダ・フォカッチャ・ドリンクセット + ¥520

今月のデザートセット + ¥330



当店のパスタは「Granfilo (グランフィーロ)」を使っています！

「偉大な糸」を意味するGranfilo (グランフィーロ)。原料段階から厳しく管理されたデュラム小麦のセモリナと、豊富で良質な水から作られるスパゲティは、アルデンテが効いた食感が特徴です。

INSALATA

サラダ

12品目の新鮮野菜を使った
彩りサラダ

¥1,200

紅ずわい蟹と海老、アボカドの
贅沢シーザーサラダ

¥1,300



紅ずわい蟹と海老、アボカドの贅沢シーザーサラダ

PIZZA

ピッツァ

ピッツァ マルゲリータ

¥1,550

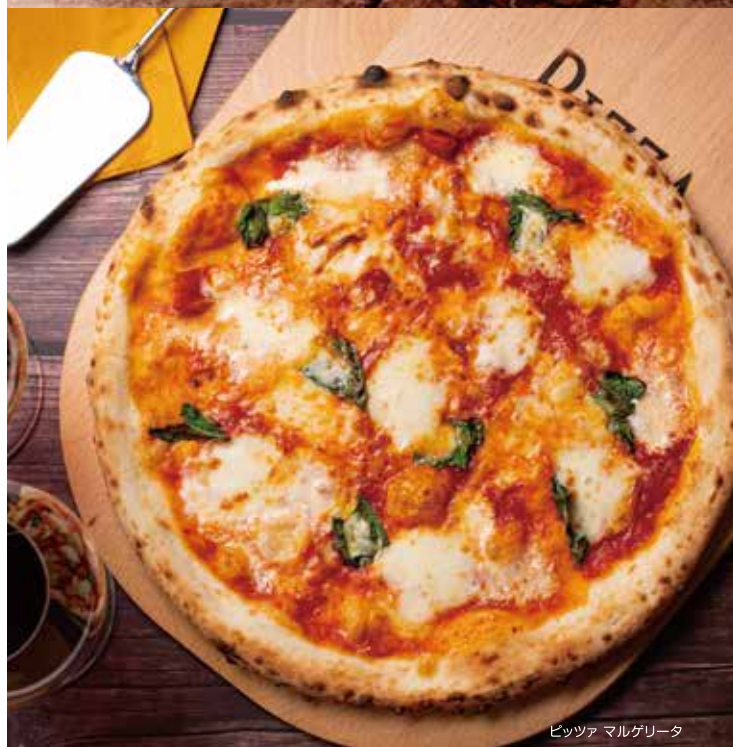
ピッツァ クアットロフォルマッジ

¥1,750

ピッツァにセットを付けられます！

サラダ・フォカッチャ・ドリンクセット **+ ¥520**

今月のデザートセット **+ ¥330**



ピッツァ マルゲリータ

DOLCE

デザート



ティラミス

¥700

イタリア産のマスカルポーネや
あべ養鶏場の「下川六〇酵素卵」を使い
素材にこだわったティラミス。



アールグレーのカタラーナ

¥650

アールグレーの紅茶を使ったカタラーナ。
オレンジキャラメルがアクセント。

イタリアンジェラート ¥500
(バニラ・チョコレート・本日のジェラート
からお選びください)

パンナコッタ ¥650

フォンダンショコラ ¥700

4種チーズの
ベイクドチーズケーキ ¥700

ドルチェミスト ¥1,350