

濃厚でクリーミーなカキ！
プリプリのホタテ！

北海道の厳選素材を使った 贅を楽しむ 冬のイタリアン

魚食系男子project

「オイシイ。でツナガリタイ。」という理念のもと、
私たちが鮮度をそのままにカキとホタテをお届けしています。

北海道サロマ湖産カキとホタテ、
「農家のベーコン」のクリームソース

¥1,890(¥2,079)/大盛+260円(¥286)

アモーレコースでも+500円(税込550円)でお選び頂けます

冬の前菜盛り合わせ ¥990(¥1,089)

※写真は4名盛り。



北海道サロマ湖産カキと冬野菜、
「農家のベーコン」のアマトリチャーナ

¥1,790(¥1,969)/大盛+260円(¥286)

アモーレコースでも+400円(税込440円)でお選び頂けます



ボトル
通常7,890円(税込8,679円)
→**6,000円**
(¥6,600円)
グラス 1,000円
(¥1,100円)

泡 フェッラーリ・マキシマム
ブリュット

イタリア大使館の公式晩餐会でも提供
される、特別なスパUMANTE。
フレッシュでフルーティな味わい。



白 ピッチーニ ピノグリージョ

果実味と酸味のバランスが◎。
カキやホタテのスパゲティとの相性も
バツグン!!

ボトル¥3,300(¥3,630) グラス¥650(¥715)



赤 ピッチーニ キャンティ

フレッシュな口当たりで穏やかなタン
ニンを持つバランスの取れた味わい。

ボトル¥3,300(¥3,630) グラス¥650(¥715)

※写真はイメージです。※店舗によって盛り付け・食器が異なる場合がございます。※入荷状況により販売できない場合がございます。予めご了承ください。