

北海道の大地で元気に育った

イタリアンで

旬の“アスパラ”を満喫!!

函館の海に恵まれた山の恵み

ブランド “海の神” アスパラ

自然の恵みが凝縮された甘み、旨みに加え
太くまっすぐで根元まで柔らかいのにシャキシャキと
みずみずしい食感のアスパラガス



アスパラガス名人
大槻寅男さん

合同会社マスコスモのホタテ

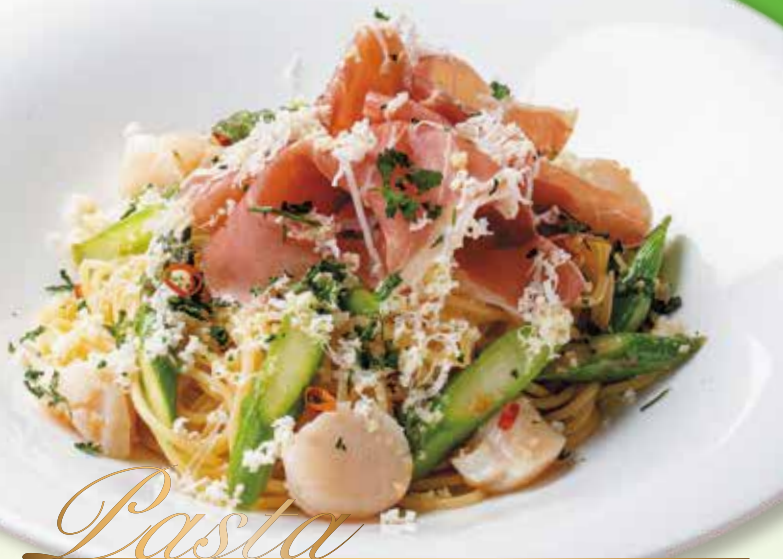
「オイシイ。でツナガリタイ。」という経営理念のもと、オホーツクの漁師たちが産地の鮮度をそのままにプリプリの大粒のホタテを届けている。厳しい冬があるからこそ生まれる海の恵みが詰まった絶品ホタテをお楽しみください。



マスコスモの
ホタテ

北海道産アスパラと
サロマ湖産ホタテのカルパッチョ **¥1,080(税込)**

【オホーツク常呂産ホタテ】と【海の神】アスパラを「北海道産じゃがいも」ソースとアスパラソースで彩った、贅沢に北海道を楽しめるカルパッチョ。レモンを絞ってお召し上がりください!



Pasta

北海道産アスパラとホタテ、
生ハムの贅沢スパゲティ 山わさび風味

レギュラー **¥1,680(税込)** グランデ **¥2,520(税込)**

函館つるの生産組合のアスパラ名人大槻さんがつくる【海の神】のアスパラ、なまら十勝野山川農園の山川さんがつくる【山わさび】、マスコスモ合同会社【北海道オホーツク常呂産ホタテ】を贅沢に!

北海道の生産者の想いが込められた北海道満載コラボメニュー!

レギュラーサイズはアモーレコースでも+330円(税込)でお選び頂けます

※山わさびを使用した辛めの商品です。辛みが苦手な方やお子様はご注意ください。

山川農園の山わさび

「土を最高の調味料にして野菜は味を増す」と徹底的に土壌分析をし、ただ辛いだけではない、まるやかな辛味と上品な香りが残る山わさび。およそ25年の試行錯誤が生んだ、至極の山わさび。



農業は芸術。人呼んで「畑のシェフ」
山川農園 山川健一さん

ハーフ&ハーフ
¥1,580(税込)

レギュラー
¥1,580(税込)

Carpaccio

北海道産アスパラと
サロマ湖産ホタテのカルパッチョ **¥1,080(税込)**

【オホーツク常呂産ホタテ】と【海の神】アスパラを「北海道産じゃがいも」ソースとアスパラソースで彩った、贅沢に北海道を楽しめるカルパッチョ。レモンを絞ってお召し上がりください!



Pizza

北海道産アスパラと豚肉のピッツァ プリマヴェーラ

柔らかくミネラルたっぷりの美味しさが詰まった【海の神】アスパラと北海道産豚肉は相性バツグン! 人気No1のマルゲリータとハーフ&ハーフでもお楽しみいただけます!

アモーレコースでも+220円(税込)でお選び頂けます

ブランドアスパラ
海の神