

A detailed black and white woodcut-style illustration of various Italian ingredients. The central text reads "HOKKAIDO QUALITY" in large, bold, serif capital letters, with "HOKKAIDO ITALIAN" in smaller capital letters below it. Above the text, there is a block of text: "Made with Natural food". The illustration is surrounded by various food items: a wedge of cheese with holes (like Casu Marzu) in the top left; a bunch of basil leaves in the top center; a head of broccoli in the top right; a bunch of olives on a branch in the middle left; a bunch of mushrooms in the middle right; a bunch of spaghetti in the bottom left; a bunch of fusilli pasta in the bottom center; and a bunch of farfalle (butterfly) pasta in the bottom right. There are also some small, round, textured items (possibly mushrooms or vegetables) scattered around the top and middle. The entire illustration is set against a light, textured background.

HOKKAIDO QUALITY

HOKKAIDO ITALIAN

世界に誇る『北海道クオリティ』

Made with Natural food

HOKKAIDO QUALITY

HOKKAIDO ITALIAN

世界に誇る北海道クオリティ。

雪解けのミネラルを含んだ水、澄んだ空気、そしてどこまでも広がる広大な大地。最高の環境が生み出した北海道の農産物「北海道クオリティ」。それは世界に誇れる美味しさです。

そんな北海道の生産者の顔が見える安心安全な食材を味わっていただきたい。そんな想いで当店は誕生しました。

素材の味を楽しめるシンプルなイタリアンで、ぜひ「北海道クオリティ」をご堪能ください。

あべ養鶏場「下川六〇酵素卵」

しもかわろくまる こうそらん

夏の猛暑日では30℃、冬の冷え込みでは-30℃。その寒暖差なんと60℃！

そんな厳しい自然環境にある北海道下川町で生産された「下川六〇酵素卵」。

様々な料理に使われる玉子ですが、当店のオススメはカルボナーラ！クリームにこの玉子が絡むことで、コクのある濃厚な味わいに！ぜひご賞味あれ!!



「下川六〇酵素卵」の濃厚カルボナーラ



株式会社
あべ養鶏場

※公式WEBサイトにて個人でのご注文も可能です

北海道産小麦

小麦は日本各地で生産されていますが、実はそのほとんどが麺用粉。対してパンなどに使う強力粉は、輸入に頼っている状態です。

北海道産小麦が輸入小麦に差を付けた大きな特徴は、その「もち感」です。添加物でもちっとさせるのではなく、小麦が持っている本来の力でもっちりとした食感を作り上げるのです。



北海道マルゲリータ

北海道産じゃがいも

北海道はじゃがいものイメージが強くありますが、他にはない最大の魅力はやはり「ホクホク感」！その秘密は北海道の昼と夜の寒暖差にあると言われています。じゃがいもは日中に光合成しデンプンを作りますが、北海道の夜は気温がぐんと下がるため、それをじゃがいもが蓄えようとするのです。あの独特の「ホクホク感」は北海道の気候風土ならではの味わいなのです。



北海道産フライドポテト

を味わう一皿。

北海道日高マスカルポーネ

マスカルポーネは、イタリア原産のフレッシュチーズ。柔らかくクリーミーで、口に含むと自然に溶けてミルクの風味が広がります。新鮮で濃厚な生乳で作られた北海道日高マスカルポーネは、本場を凌ぐほどの上質なテイストを実現しました。北海道の美しい自然環境があっこそ、世界に誇れる「北海道クオリティ」が生まれるのです。



自家製ティラミス

北海道産エゾシカ

エゾシカの肉は赤身でヘルシー！さっぱりしたお肉を食べたい方にオススメです。鹿の肉質は、生息環境と餌によって大きく左右されますが、北海道産のエゾシカは恵まれた環境によって育まれた肉質が特徴です。オススメは北海道産エゾシカ100%のハンバーグスパゲティ！クセがなく、うまみや甘みがあります。



北海道産エゾシカ100% 大人のハンバーグスパゲティ

北海道厚岸産アサリ

北海道厚岸町は牡蠣以外にも昆布やアサリでも有名な産地。厚岸のアサリは砂地で育っているため泥臭さがありません。また、水温が低いため通常よりもゆっくりと育ち、その間良質なプランクトンを沢山食べることで濃厚な味わいになります。アサリ本来の旨味、風味をじっくりと堪能できる立派なアサリです。当店のオススメは北海道厚岸産アサリのボンゴレロッソ！



北海道厚岸産アサリのボンゴレロッソ

北海道産タコ

日本海、オホーツク海、太平洋に囲まれた北海道は、タコの水揚げ日本一。北海道産のタコといえばしゃぶしゃぶが有名ですが、甘みがあってやわらかいので、お刺身やカルパッチョにも向いています。オススメは北海道産タコのカルパッチョマッシュポテトソース！北海道産のじゃがいもで作ったマッシュポテトソースのまろやかな味わいが、タコの強い甘みを引き立てます。



北海道産タコのカルパッチョマッシュポテトソース

北海道の生クリーム

クリームソースなどを作る際に使う生クリームも北海道十勝で作られたものを使用。クリーム本来の風味が良いため、他の食材と絡めてもくどくならず、上品に味をまとめてくれます。また、後味が良いのも特徴的です。生クリームを使用した当店のオススメメニューは、北海道産たらこ、ホタテ、ルッコラのクリームソーススパゲティ！



北海道産たらこ、ホタテ、ルッコラのクリームソース

北海道富良野産「ななつぼし」

北海道のほぼ中央に位置することから「北海道のへそ」とも呼ばれる富良野市。空知川と富良野川で形成される盆地が広がり、夏場に高温となることから稲の発育に適しています。この北海道富良野産「ななつぼし」は食味のバランスに優れているのが特徴。甘さ・硬さ・粘りも適度で、食べ心地がさっぱりしているため、どんな料理にもよく合います。



バリエーションチーズの特製リゾット

気軽に楽しめる前菜を、お手頃価格で豊富にご用意しました。いろいろ楽しみたい方にもオススメ！
素材や調理法にこだわり、丁寧に手作りされた前菜たちがテーブルを華やかに彩ります。
ファーストドリンクと一緒に、まずは前菜で乾杯！

イタリア産オリーブ 盛り合わせ

¥380 (税込 ¥418)

おつまみにちょうどいい一品。
ワインにもよく合います。



ブロッコリーの ガーリック風味

¥380 (税込 ¥418)

人気のブロッコリーを
ガーリック風味で。



ハーブ香るチキンと キノコのマリネ

¥480 (税込 ¥528)

ヘルシーなのに食べ応えがある！
ハーブの香りがいいアクセントに。



「下川六〇酵素卵」 のフリッタータ

¥480 (税込 ¥528)

本場の味を北海道産の濃厚玉子で
再現しました！



チーズの盛り合わせ (1人前)

¥680 (税込 ¥748)

ゴルゴンゾーラ、マスカルポーネ、バル
ミジャーノのチーズ3種盛り合わせ。
蜂蜜とフォカッチャ付きです。



ハムの盛り合わせ (1人前)

¥680 (税込 ¥748)

モルタデッラ、生ハム、サラミの
ハム3種盛り合わせです。



北海道産ポークのテリーヌ ¥780 (税込 ¥858)

北海道産ポークを使用。サラリとした脂が前菜にちょうどいい！



アボカド、フレッシュモッツアレラチーズの ブルスケッタ (2個)

¥480 (税込 ¥528)

トーストした北海道産小麦のフォカッチャを使用しています。
アクセントにトリュフ塩を使った大人のブルスケッタです。

追加1個
¥240 (税込 ¥264)



イタリアングリル野菜と 海老の香草マリネ

¥680 (税込 ¥748)

ワインビネガーとオリーブオイルでマリネし、ローズマリーの香りをプラスしました。



ちょっとだけ追加！

グリッシーニ ¥200 (税込 ¥220)

グリッシーニはスティック状のパン。クラッカーのようにカリカリしています。
そのまま食べても、生ハムなどを巻いて食べても美味しいです。



北海道産ローストビーフのカルパッチョスタイルヴェネツィア風



スタッフの
推し!!

北海道産ローストビーフの カルパッチョスタイル ヴェネツィア風

¥1,280 (税込 ¥1,408)

ウスターソース、オレンジ果汁などの特製マヨネーズでヴェネツィアのBARのレシピを再現しました。

じっくりローストすることで旨味の詰まった北海道産牛は、果実系のコクのあるソースとよく合います。

北海道クオリティ

豊かな自然環境と牧草で育てられる北海道産牛は、特に赤身が美味しいと言われています。時間をかけてローストすることで赤身の旨味が凝縮されるローストビーフは素材を味わうのにうってつけです!

北海道産牛使用!



北海道産タコのカルパッチョ マッシュポテトソース

¥900 (税込 ¥990)

北海道産の身の柔らかいタコをカルパッチョに!

同じく北海道産のじゃがいもで作ったマッシュポテトソースのまろやかな味わいが、タコの強い甘みを引き立てます。白ワインにもよく合う一品です。

北海道クオリティ

日本海、オホーツク海、太平洋に囲まれた北海道は、タコの水揚げ日本一。北海道産のタコといえばしゃぶしゃぶが有名ですが、甘みがあってやわらかいので、お刺身やカルパッチョにも向いています。

北海道産タコ使用!

北海道産タコのカルパッチョマッシュポテトソース



イタリア前菜8品盛り合わせ



写真は4名様分です

おひとり様分からご用意します!

スタッフの
推し!!

イタリア前菜8品盛り合わせ

おひとり様 ¥780 (税込 ¥858)

- ① イタリア産オリーブ盛り合わせ
- ② ブロッコリーのガーリック風味
- ③ ハーブ香るチキンとキノコのマリネ
- ④ 「下川六〇酵素卵」のフリッタータ
- ⑤ 生ハム
- ⑥ 北海道産ポークのテリーヌ
- ⑦ イタリアングリル野菜と海老の香草マリネ
- ⑧ グリッシーニ

の前菜8品を盛り合わせました。

少しずつついいろいろな前菜を楽しみたい方にオススメ!

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

ANTIPASTO

前菜 / 温菜

北海道産小麦の フォカッチャ

1個 ¥200 (税込 ¥220)

北海道産小麦「ゆめちから」などで
作ったもちりパンです。



北海道富良野産 「ななつぼし」の ライスコロッケ

1個 ¥380 (税込 ¥418)

外はサクッと、中はとろ〜りチーズ
の入ったライスコロッケ。



揚げニョッキと ソーセージ

¥580 (税込 ¥638)

北海道産のじゃがいもニョッキとソー
セージをカリッと揚げました!
おつまみにピッタリ!



ナポリ名物! あおさの ゼッポリーネ

¥580 (税込 ¥638)

サクサクもちもちの
揚げピッツァです。



ぷりぷり海老の アヒージョ

¥880 (税込 ¥968)

アヒージョの定番。
海老の旨味とぷりぷり食感を
お楽しみ下さい。



北海道産 フライドポテト

¥580 (税込 ¥638)

「ホッカイコガネ」を主とした北海道産じゃがいも使用。
「ホッカイコガネ」はホクホクとしていて風味が良く、フ
ライドポテトに最適なじゃがいも!シンプルにじゃがいもの
美味しさをお楽しみいただけます。



北海道産 カマンベールと 4種チーズを使った 白いラザニア

¥1,100 (税込 ¥1,210)

ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、パルミジャーノ、シュレ
ッドチーズ、カマンベールチーズの5種チーズを使ったラ
ザニア。ミルク感あふれる贅沢なラザニアです。



北海道産 つぶ貝のアヒージョ

¥880 (税込 ¥968)

北海道産つぶ貝を使ったアヒージョ。
濃厚な旨味を持つつぶ貝は、ニンニクとの相性抜群。
独特な歯ごたえがあり、噛めば噛むほど旨味があふれ出
します。バケットにソースを浸して食べるのもオススメ!



北海道クオリティ

北海道じゃがいものホクホク感は昼と夜の寒暖差
で出来ます。つまり北海道の種芋を関東などで植え
ても、同じじゃがいもは出来ないのです。

北海道産じゃがいも使用!

北海道クオリティ

北海道・小林牧場のこだわった高品質生乳100%
使用。天然にがりを含んだ塩を使い、ミルク感たっ
ぷりのクリーミーなチーズです。

北海道産カマンベールチーズ使用!

北海道クオリティ

つぶ貝の多くは寒海性で、水温の低い海域に生息
しています。北海道ではなんと50種類以上が生息!
身の大きさと濃厚な旨味が特徴です。

北海道産つぶ貝使用!

鶏むね肉の “白雪”シーザーサラダ

スタッフの
推し!!

〔レギュラー〕 ¥880 (税込 ¥968)

〔ピッコロ〕 ¥680 (税込 ¥748)

上からかけたパルミジャーノチーズがまるで降り積もった新雪のように見えることから“白雪”と名付けられた当店オリジナルのシーザーサラダ。鶏むね肉の美味しさはもちろん、見た目にも美しい一品です。

スタッフのこだわり

パルミジャーノチーズは熟成期間中に検査があり、等級を分け、チーズの表皮に焼印などでマークを付けて出荷します。厳重な管理の下、最高の品質が保たれているイタリアのチーズです。

パルミジャーノ・レッジャーノ使用!



鶏むね肉の“白雪”シーザーサラダ

3種ハムの贅沢サラダ

ぜいたく

〔レギュラー〕 ¥980 (税込 ¥1,078)

〔ピッコロ〕 ¥780 (税込 ¥858)

モルタデッラ、生ハム、サラミを使ったボリュームたっぷりのサラダです。



3種ハムの贅沢サラダ

チーズたっぷり ぷりぷり海老とアボカドのサラダ

〔レギュラー〕 ¥1,180 (税込 ¥1,298)

〔ピッコロ〕 ¥980 (税込 ¥1,078)

バターのような濃厚さがあるアボカドと海老の組み合わせは人気。女性におすすめNo.1のサラダです。



チーズたっぷりぷりぷり海老とアボカドのサラダ

紅ズワイガニのミモザサラダ

〔レギュラー〕 ¥1,080 (税込 ¥1,188)

〔ピッコロ〕 ¥880 (税込 ¥968)

細かく刻んだゆで卵の黄身がミモザの黄色い花と似ていることから名付けられた「ミモザサラダ」。

紅ズワイガニの赤も入って、彩り鮮やかなサラダです。



紅ズワイガニのミモザサラダ

PASTA

パスタ

パスタ大盛り+200円(税込220円)

普通サイズ:120g(ゆで上がり約260g) / 大盛り:180g(ゆで上がり約390g)

スタッフの
権し!!



トマト
ソース

名物! 渡り蟹のトマトソース

¥1,580(税込 ¥1,738)

ぜひ一度食べていただきたい当店の名物スパゲティ!
渡り蟹の濃厚な旨味がたまりません。



トマト
ソース

トマトとニンニクの スパゲティ

¥900(税込 ¥990)

トマトとニンニクのシンプルなスパゲティ。
さっぱりと召し上がりたい方に!



トマト
ソース

北海道厚岸産アサリの ボンゴレロッソ

¥1,180(税込 ¥1,298)



トマト
ソース

「農家のベーコン」の アマトリチャーナ

¥1,280(税込 ¥1,408)



トマト
ソース

「農家のベーコン」と 「下川六〇酵素卵」の フィレンツェ風トマトソース

¥1,380(税込 ¥1,518)



クリーム
ソース

ぷりぷり海老とアボカドの トマトクリームソース

¥1,480(税込 ¥1,628)

しもかわろくまる こうそらん
「下川六〇酵素卵」の
濃厚カルボナーラ

人気パスタ
No.1!!

¥1,380 (税込 ¥1,518)

北海道十勝で作られた生クリームを使った風味の良いクリームソースに、「下川六〇酵素卵」の濃厚玉子がよく合います。仕上げに削るパルミジャーノチーズも華やか!

北海道クオリティ

「下川六〇酵素卵」の黄身は綺麗なレモンイエロー。黄身の色は与える飼料で変わるので、赤ければ濃厚という訳ではないのです!



株式会社
あべ養鶏場



クリーム
ソース



北海道産牛肉100%の自家製ミートソース

ミート
ソース

北海道産牛肉100%の
自家製ミートソース

人気パスタ
No.2!!

¥1,380 (税込 ¥1,518)

北海道産牛肉を100%使用した自家製ミートソース。
ゴロゴロとした肉感があり、赤ワインと最高の相性!

北海道クオリティ

北海道は日本一の牛肉産地。豊かな自然環境と牧草で育てられる北海道牛は、赤身肉が特徴でとても美味しい牛肉です。

北海道産牛使用!

フレッシュモッツアレラチーズと
「農家のベーコン」、茄子のトマトソース

¥1,380 (税込 ¥1,518)

脂に甘みがある「農家のベーコン」を使ったトマトソースに、フレッシュモッツアレラチーズを絡めたコクのあるスパゲティです。

北海道クオリティ

ドイツ農業協会 (DLG) 国際品質競技会にて2009年~2013年の5年連続金賞受賞しているベーコン。ドイツ農家の製法を札幌で再現しています!
豚バラ肉にドイツ岩塩をすり込む「乾塩法」でじっくりと味付けし、豚血液成分で表面を覆いスモークすることで旨味をしっかりと閉じ込め黒く仕上げています。パスタのソースにぴったりなベーコン。

「農家のベーコン」使用!



フレッシュモッツアレラチーズと
「農家のベーコン」、茄子のトマトソース

人気パスタ
No.3!!

トマト
ソース



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。

スタッフの
こだわり!

PASTA

パスタ

パスタ大盛り+200円(税込220円)

普通サイズ:120g(ゆで上がり約260g) / 大盛り:180g(ゆで上がり約390g)



ガーリック
ソース

究極のぺぺたま!

「農家のベーコン」と「下川六〇酵素卵」、
ほうれん草のペペロンチーノ

¥950(税込 ¥1,045)

ペペロンチーノに卵。
このシンプルな組み合わせが絶品!



ガーリック
ソース

北海道産タコと大葉の ペペロンチーノ

¥1,080(税込 ¥1,188)

素材の美味しさにこだわったあっさりスパゲティ。
爽やかな大葉の香りがアクセントに!



ガーリック
ソース

北海道厚岸産アサリの ボンゴレビアンコ

¥1,180(税込 ¥1,298)



ガーリック
ソース

紅ズワイガニたっぷり ペペロンチーノ

¥1,280(税込 ¥1,408)



和風
ソース

北海道産たらこと キノコの和風

¥1,180(税込 ¥1,298)



クリーム
ソース

スモークサーモンと ほうれん草のクリームソース

¥1,280(税込 ¥1,408)

ぷりぷり海老とカラスミの ペペロンチーノ

スタッフの
推し!!

¥1,380 (税込 ¥1,518)

ぷりっとした海老の旨みとカラスミの風味が絶妙に調和する
大人の贅沢ペペロンチーノ!

スタッフのこだわり

イタリア・サルデーニャ島の伝統的製法により、手作業で作られるカラスミパウダー。非常に濃厚で風味豊かな味わいを持っています。料理に深みを加えるだけでなく、口の中で広がる独特の風味も楽しめます。

イタリアのカラスミパウダー使用!



ガーリック
ソース



北海道産たらこ、ホタテ、
ルッコラのクリームソース

クリーム
ソース

北海道産たらこ、ホタテ、 ルッコラのクリームソース

¥1,480 (税込 ¥1,628)

北海道の海の幸をふんだんに使ったスパゲティ。
濃厚な魚貝の旨みをクリームソースでまろやかに仕立てました。

北海道クオリティ

北海道噴火湾の刺し網で水揚げされた、天然由来の旨味成分を豊富に含んだ原卵を使用しています。素材自体にしっかりした旨味があるので過度な味付けをせず、原卵本来の味わいにこだわり、後味もさっぱりしています。

みちば

北海道「道場水産」のたらこ使用!

北海道産エゾシカ100% 大人のハンバーグスパゲティ

¥1,580 (税込 ¥1,738)

北海道産のエゾシカ肉を100%使ったハンバーグスパゲティ!
ジビエ好きの方も、初めての方もぜひ一度ご賞味ください!

北海道クオリティ

エゾシカの肉は赤身でヘルシー! さっぱりしたお肉を食べたい方にオススメです。鹿の肉質は、生息環境と餌によって大きく左右されますが、北海道産のエゾシカは恵まれた環境によって育まれた肉質が特徴です。

北海道産エゾシカ使用!



北海道産エゾシカ100%
大人のハンバーグスパゲティ

オリジナル
デミグラス
ソース



スパゲティに使用しているオリジナルガーリックオイルには
「JA十勝清水町のブランド「十勝清水にんにく」を使用しております。

酪農が盛んな清水町にある豊富なバイオマス資源を活用した堆肥「しみず有機」を土に還すことで、土を元気にして、元気な土で育て上げております。また、寒暖差の大きい十勝の気候が、よりにんにくの甘みを増強させる秘訣になっています。

スタッフの
こだわり!

スタッフの
推し!!

北海道マルゲリータ ブルー

当店人気NO.1のピッツァに
ゴルゴンゾーラチーズをプラス!
ワインが進む一品です。

¥1,380 (税込 ¥1,518)

スタッフの
推し!!

ぷりぷり海老たっぷりの ピッツァジェノベーゼ

バジルペーストを使ったジェノ
ベーゼソースは女性に人気です!

¥1,380 (税込 ¥1,518)

スモークサーモンの ピッツァ

スモークサーモンの薫りと旨味が
まろやかなチーズによく合います。

¥1,380 (税込 ¥1,518)

スタッフの
推し!!

4種チーズの とろ〜りピッツァ

ゴルゴンゾーラ・モッツアレラ・マスカ
ルポーネ・パルミジャーノの4種使用。

¥1,480 (税込 ¥1,628)

生ハムと ルッコラのピッツァ

シンプルで美味しい。
サラダ感覚で食べたいピッツァ。

¥1,380 (税込 ¥1,518)

北海道産豚肉と スカモルツァチーズの ピッツァ

燻製したスカモルツァチーズと
豚肉の甘みは相性抜群!

¥1,380 (税込 ¥1,518)

HALF&HALF



自慢のピッツァを一度に味わう
よくばりピッツァ!
ハーフ&ハーフ

Margherita



HALF&HALF



4 kinds of cheese

マルゲリータ&
4種チーズの
とろ〜りピッツァ

¥1,480 (税込 ¥1,628)

Margherita



HALF&HALF



Prosciutto & arugula

マルゲリータ&
生ハムと
ルッコラのピッツァ

¥1,480 (税込 ¥1,628)

Margherita



HALF&HALF



Genovese

マルゲリータ&
ぷりぷり海老たっぷりの
ピッツァジェノベーゼ

¥1,480 (税込 ¥1,628)



北海道産小麦100%! もっちりしたオリジナルピッツァ生地

当店のピッツァ生地は北海道産小麦「きたほなみ」「ゆめちから」の2種をブレンド。「セルヴァッジオ ジャポネーゼ」は、伝統的欧州スタイルの製粉方法で粗く挽いた北海道産小麦粉で、大きな特徴は「もっちり感」と「歯切れの良さ」。輸入小麦にはない自然みのある素朴な味わいと、焼きたての「香ばしい小麦の香り」を是非ピッツァで!

スタッフの
こだわり!

北海道日高 マスカルポーネチーズ

北海道日高マスカルポーネチーズは、新鮮で濃厚な生乳を使うことで、本場を凌ぐほど上質なテイストを実現しました。畜産から加工に至るまで北海道の美しく壮大な自然環境があってこそ生まれた、世界に誇れるチーズです。

スタッフの
こだわり!



北海道マルゲリータ

人気ピッツァ
No.1!!

¥1,280 (税込 ¥1,408)

北海道産モッツアレラチーズを使った人気No.1ピッツァ!
採れたての生乳で作ったモッツアレラチーズの濃厚なミルク感
をご堪能ください!

北海道クオリティ

北海道産生乳を100%使用し、本場イタリア仕込みの製法で仕上げた北海道日高モッツアレラフレッシュチーズ。口当たりはやわらかく、その味わいはとてもクリーミーなチーズです。

北海道日高乳業モッツアレラチーズ使用!



「下川六〇酵素卵」の
半熟卵カルボナーラピッツァ



「下川六〇酵素卵」の 半熟卵カルボナーラピッツァ

¥1,380 (税込 ¥1,518)

生クリームをたっぷり使い、「農家のベーコン」で旨味、甘み、塩味をプラス! そこにさらに濃厚な半熟卵の「下川六〇酵素卵」を絡めていただきます! ひとつひとつ素材の美味しさが際立つピッツァ。まさに至福の一品。

北海道クオリティ

「下川六〇酵素卵」の黄身は綺麗なレモンイエロー。黄身の色は与える飼料で変わるので、赤ければ濃厚という訳ではないのです!



北海道産ソーセージと 「農家のベーコン」のディアボラ

人気ピッツァ
No.3!!

¥1,380 (税込 ¥1,518)

北海道産の豚肉はその肉質とジューシー感で一目置かれる存在。当店ではそのソーセージをディアボラ風にしてみました。ピリ辛のソースがソーセージの旨味と良く合います!

北海道クオリティ

ドイツ農業協会 (DLG) 国際品質競技会にて2009年~2013年の5年連続金賞受賞しているベーコン。ドイツ農家の製法を札幌で再現しています! 豚バラ肉にドイツ岩塩を擦り込む「乾塩法」でじっくりと味付けし、豚血液成分で表面を覆いスモークすることで旨味をしっかりと閉じ込め黒く仕上げています。パスタのソースにぴったりなベーコン。

「農家のベーコン」使用!



北海道産ソーセージと
「農家のベーコン」のディアボラ



牛ロースのタリアータ

人気
No.1!!

牛ロースのタリアータ (約220g)

～北海道産山わさび・トリュフ塩・和風オニオンソース～

¥2,380 (税込 ¥2,618)

タリアータはさっと焼いた牛肉をスライスしたシンプルなイタリア料理。アメリカ産牛肩ロースの旨味をじっくりと堪能いただけます。お好みでトリュフ塩、和風オニオンソース、北海道産山わさびの醤油漬けを付けてどうぞ！ ※牛ロースは漬け込んだ加工肉を使用しています。

北海道クオリティ

北海道では郷土食材として昔から親しまれている山わさび。北海道の質の良い土壌で栽培され、粗めにすりおろしているため、程よい食感とキリリとした辛味が特徴です。

北海道産山わさび使用!



若鶏のソテー小悪魔風 北海道産ポテト添え

〔レギュラー (約370g)〕 ¥1,680 (税込 ¥1,848)

〔ピッコロ (約250g)〕 ¥1,280 (税込 ¥1,408)

若鶏と北海道十勝産のポテトと一緒にローストしました。お肉はもちろん、旨みを吸い込んだポテトも格別です。

スタッフの
推し!!

北海道クオリティ

北海道十勝産のじゃがいも「マチルダ」種を皮つきのままカットしています。大地の元気をいっばいに蓄え、ほんのり甘く栄養満点です。

北海道十勝産じゃがいも使用!



若鶏のソテー小悪魔風
北海道産ポテト添え

RISOTTO リゾット/米料理



パルミジャーノチーズの特製リゾット

スタッフの
推し!!

¥1,380 (税込 ¥1,518)

イタリア人も認めた絶品リゾット。本場イタリア産のパルミジャーノ・レッジャーノを使用し、特有のシャリツとした歯ごたえと濃厚なコクを味わえる一品です。

スタッフのこだわり

パルミジャーノチーズは熟成期間中に検査があり、等級を分け、チーズの表皮に焼印などでマークを付けて出荷します。厳重な管理の下、最高の品質が保たれているイタリアのチーズです。

パルミジャーノ・レッジャーノ使用!

パルミジャーノチーズの特製リゾット



お客様の目の前で
大きなチーズの器で
仕上げます!!



ホルチーニ茸のパルミジャーノチーズリゾット



ホルチーニ茸の パルミジャーノチーズリゾット

¥1,580 (税込 ¥1,738)

ホルチーニ茸の濃厚な香りと旨味を堪能できる一品。食味の良い北海道富良野産「ななつぼし」を使用することで、ホルチーニ茸の魅力を最大限に引き出しました。

スタッフのこだわり

ホルチーニ茸はナッツや肉のような濃厚な香りと強い旨みの特徴。イタリアでは「キノコの王様」と呼ばれ、世界最高の評価を集めています。

ホルチーニ茸使用!



※こちらの商品もおお客様の目の前で大きなチーズの器で仕上げます。

北海道富良野産「ななつぼし」

北海道のほぼ中央に位置することから「北海道のへそ」とも呼ばれる富良野市。空知川と富良野川で形成される盆地が広がり、夏場に高温となることから稲の発育に適しています。この北海道富良野産「ななつぼし」は食味のバランスに優れているのが特徴。甘さ・硬さ・粘りも適度で、食べ心地がさっぱりしているため、どんな料理にもよく合います。



北海道
クオリティ!

イタリア産 パルミジャーノチーズ

「イタリアチーズの王様」と呼ばれているチーズ。本来の姿は30kgもある大きなかたまりで、長い熟成期間に水分が減り、非常に硬質なチーズとなります。料理に使う際にはグレーターという調理器具を使い粉状にします。パルミジャーノチーズは熟成期間中に検査があり、等級を分け、チーズの表皮に焼印などでマークを付けて出荷します。厳重な管理の下、最高の品質が保たれているチーズです。



スタッフの
こだわり!

 **濃厚カタラーナ** ¥600 (税込 ¥660)
口溶けの良さと香ばしいキャラメルのはろ苦さが魅力。

 **パンナコッタ** ¥450 (税込 ¥495)
北海道の生クリームとミックスベリーソースが相性最高。

 **生ガトーショコラ** ¥550 (税込 ¥605)
濃厚でクリーミーなプレミアムチョコレートケーキ。

バニラアイス ¥280 (税込 ¥308)
後味の良いバニラアイス。

天使の羽添え アッフオガート



天使の羽添え アッフオガート

¥550 (税込 ¥605)

天使の羽が気になる方は、ぜひ召し上がってみてください。SNS映えもする華やかなデザートです。

自家製ティラミス



ドルチェミスト (デザート盛り合わせ)

スタッフの
推し!!

¥1,180 (税込 ¥1,298)

本日のデザート盛り合わせです。
内容について詳しくはスタッフにお声かけ下さい。

ドルチェミスト
(デザート盛り合わせ)



人気
No.1!!

自家製ティラミス ¥600 (税込 ¥660)

厳選された北海道産のマスカルポーネチーズや生クリームを使い、お店でひとつひとつふんわりとやわらかく作りました。香り高いエスプレッソとほろ苦いココアパウダーが大人の甘さを演出します。

北海道クオリティ

北海道日高マスカルポーネチーズは、新鮮で濃厚な生乳を使うことで、本場を凌ぐほど上質なテイストを実現。畜産から加工に至るまで北海道の美しく壮大な自然環境があっこそ生まれた、世界に誇れるチーズです。

北海道産マスカルポーネ使用!

※ティラミスは風味づけに若干の洋酒を使用しています。敏感な方はご注意ください。

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

ノンアルコールカクテル

オリジナルノンアルコールカクテル。
フレッシュな酸味と程よい甘味で大人の味わい。

ノンアル
ドリンク

ITALIAN SUNSET TEA

イタリアン・サンセットティー
(紅茶・ブラッドオレンジジュース)

¥500 (税込¥550)

KALE APPLE TEA

ケール・アップル・ティー
(ケール・紅茶・アップルジュース)

¥600 (税込¥660)



LEMON BREEZE

レモンブリーズ
(レモン・トニック)

¥500 (税込¥550)

SOFT DRINK ソフトドリンク

コーラ
COLA

¥350 (税込¥385)

ジンジャーエール
GINGER ALE

¥350 (税込¥385)

オレンジジュース
ORANGE JUICE

¥350 (税込¥385)

グレープフルーツジュース
GRAPEFRUIT JUICE

¥350 (税込¥385)

アップルジュース
APPLE JUICE

¥350 (税込¥385)

アイスウーロン茶
OOLONG TEA

¥350 (税込¥385)

アイ스티ー
ICED TEA

¥380 (税込¥418)

ブラッドオレンジジュース
BLOOD ORANGE JUICE

¥480 (税込¥528)

ピーチジュース
PEACH JUICE

¥480 (税込¥528)

スルジーヴァ (スパークリング)
SURGIVA

¥500 (税込¥550)

北イタリア「トレンティーノ州」の柔らかい口当たりのガス入りミネラルウォーター

COFFEE & TEA コーヒー&ティー

コーヒー (ホット/アイス)
COFFEE

¥380 (税込¥418)

エスプレッソ シングル (30ml)
ESPRESSO

¥400 (税込¥440)

エスプレッソ ダブル (60ml)
ESPRESSO

¥500 (税込¥550)

アールグレイ
EARL GREY TEA

¥480 (税込¥528)

ダージリン
DARJEELING TEA

¥480 (税込¥528)

セイロン
CEYLON TEA

¥480 (税込¥528)

紅茶はボットでの提供となります

FANCL



ALCOHOLIC COCKTAILS

ファンケルドリンク

体が喜ぶものを
自分で選ぶ。

使用するケールは、
契約農家が熟年かけ
て磨いた腕で丁寧に
育てた国産を使用。

ファンケル独自の「生濃縮製法」[※]で
鮮度にこだわった搾りたてケールの
おいしさを味わえる。
「濃縮野菜 国産ケール100%」を
使った新たなメニューを開発しました。

[※] 収穫して製品化するまでの時間ロスを極力抑えた生産システムで、野菜の味わいや成分を損なわない最適な温度、水分だけを短時間で飛ばすことで、生に近い鮮度を実現

すっきりミントとケールをさっぱり炭酸で！

アルコール
ドリンク

KALE MOJITO

ケール・モヒート

¥700(税込¥770)

レモンの風味とケールのコラボレーション。

アルコール
ドリンク

KALE LEMON SPLASH

ケール・
レモン・スプラッシュ

¥700(税込¥770)

当店オリジナルのケールビール！

アルコール
ドリンク

GREEN EYE

グリーン・アイ

¥700(税込¥770)

PRINCIPE AZZURRO

プリンチペ アズーロ

¥580 (税込¥638)

ラムを使ったすっきりな美味しさ。
ブルーシロップで彩る鮮やかな
青とアップルジュースでリゾート
な気分を味わえる。

LEMON TEA

大人の レモンティー

¥580 (税込¥638)

すっきりとした飲み口ながらも
フルーティーで爽やかなレモン
とウイスキーの香りが楽しめる
大人のおいしさ。

ITALIAN CIDER

イタリアン シードル

¥580 (税込¥638)

しっかり甘味があるりんごジュ
ースと白ワインでフレッシュな
味わい。炭酸仕立てで後味ス
ッキリなドリンク。

LOW-ALCOHOL COCKTAILS

約2〜3%の低アルコールドリンク。
ほろ酔い気分でお料理を楽しめる
優しいお酒。

低アルコール
ドリンク



プリンチペアズーロ

大人のレモンティー

イタリアンシードル

アルコール
ドリンク

ORIGINAL SANGRIA

カットフルーツがゴロッと入ったオリジナルフルーツサングリア
シュワッと爽快な美味しさと、ほろ甘い香り！



SANGRIA BIANCO

サングリアビアンコ

¥580 (税込¥638)



SANGRIA ROSSO

サングリアロッソ

¥580 (税込¥638)



SANGRIA SPARKLING

サングリアスパークリング

¥580 (税込¥638)

WHISKY & HIGHBALL ウイスキー&ハイボール

ハイボール HIGH BALL	¥480(税込¥528)	レモンハイボール LEMON HIGH BALL	¥500(税込¥550)
ジンジャーハイボール GINGER HIGH BALL	¥500(税込¥550)	ジムビーム JIM BEAM ¥580(税込¥638) ジャックダニエル JACK DANIEL'S ¥680(税込¥748) 飲み方 (ロック/水割り/ソーダ割/ストレート) ※その他スタッフにおたずねください	
イタリアンハイボール ITALIAN HIGH BALL	¥500(税込¥550)		
ブラッドオレンジハイボール BLOOD ORANGE HIGH BALL	¥500(税込¥550)		

STANDARD COCKTAIL スタンダードカクテル

ジントニック GIN AND TONIC	¥580(税込¥638)	フレッシュミントのモヒート MOJITO	¥580(税込¥638)
カシスオレンジ CASSIS AND ORANGE	¥580(税込¥638)	ブラッドオレンジモヒート BLOOD ORANGE MOJITO	¥580(税込¥638)
カシスグレープフルーツ CASSIS AND GRAPEFRUIT	¥580(税込¥638)	ミモザ (オレンジ・スパークリングワイン) MIMOSA	¥580(税込¥638)
シャンディガフ (ビール・ジンジャーエール) SHANDY GAFF	¥580(税込¥638)	ベリーニ (ピーチ・スパークリングワイン) BELLINI	¥580(税込¥638)

BEER ビール

キリン一番搾り (グラス) KIRIN BEER	¥380(税込¥418)
キリン一番搾り (中ジョッキ) KIRIN BEER	¥580(税込¥638)
キリン グリーンスズフリー KIRIN GREEN'S FREE (ノンアルコールビールテイスト飲料)	¥480(税込¥528)



SPARKLING WINE スパークリングワイン



樽詰 スパークリング 香り豊かな優しい泡の飲みやすいスパークリングワイン	〈グラス〉¥600(税込¥660)
マルティーニ ブリュット 北イタリアで収穫された品質の高いブドウのみを用いたフルボディタイプの辛口スパークリングワイン。	〈ボトル〉¥3,300(税込¥3,630)
フェッラーリ マキシマム ブリュット フレッシュでフルーティな味わいが楽しめます。イタリア大使館の公式晩餐会でも提供される、特別なスパマンテ。	〈ボトル〉¥7,000(税込¥7,700)

ITALIAN LIQUEUR

イタリアのお酒

チンザノ【ドライ・ロツソ】

¥580 (税込¥638)

CINZANO(DRY/ROSSO)

(ロック/ハーフ&ハーフ/ソーダ)

ワインにブランデーとハーブの香りを加えたフレーバーワインの一種

レモンチェッロ

¥580 (税込¥638)

LIMONCELLO

(ストレート/ロック/ソーダ/トニック)

レモンから作られる、ピタースウィートなレモンリキュール

カンパリ

¥580 (税込¥638)

CAMPARI

(ストレート/ロック/ソーダ/スプリッツ/オレンジ/グレープフルーツ)

ほろ苦くてほんのり甘い、ハーブが香るイタリアのリキュール

アペロール

¥580 (税込¥638)

APEROL

(ストレート/ロック/ソーダ/スプリッツ/オレンジ/グレープフルーツ)

ハーブを使用し軽やかな甘さとさっぱりとした後味が広がるリキュール

グラッパ

¥680 (税込¥748)

GRAPPA

ブドウの果皮からつくられるイタリア特産の蒸留酒



GLASS WINE & CARAFE グラスワイン&カラフェ

ハウスワイン 白

トレビアーノ・ダブルッツォ

フルーティーでバランスの良いワイン

ハウスワイン 赤

モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

果実味とタンニンのバランスが良い辛口ワイン

〈各グラス/120ml〉 ¥580 (税込¥638)

〈各カラフェ/500ml〉 ¥2,100 (税込¥2,310)

HALF BOTTLE WINE ハーフボトルワイン

白ワイン

フェウド アランチョ グリッロ

〈ハーフボトル〉 ¥1,380 (税込¥1,518)

【シチリア州】 ライト ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ フルボディ

白桃のようなジュシーで魅力的な果実の香りに、紅茶やジャスミンのフレーバー。ほんのりビター感が残ります。

赤ワイン

レ・キアンティジャーネ キアンティ・ロτζジャ・デル・コンテ

〈ハーフボトル〉 ¥1,380 (税込¥1,518)

【トスカーナ州】 ライト ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ フルボディ

フルーティーさはありながらも、果実味が強いというよりはドライな印象で、飲み飽きしないバランスの取れたミディアムボディです。

BOTTLE WINE ボトルワイン

WHITE WINE 白ワイン

01

カンポグランデ・オルヴィエート・クラシコ

【ウンブリア州】ライト フルボディ

名門アンティノリが手掛けた白ワイン。バナナやりんご、オレンジの花の香りとバランスのとれた風味と酸味が特徴です。 ¥2,800 (税込¥3,080)

02

クズマーノ シャルドネ

【シチリア州】ライト フルボディ

「ガンベロロッソ」コスパ賞の常連！
シチリア・コスパワインの代表格。 ¥2,800 (税込¥3,080)

03

トッレゼラ ソーヴィニヨン

【ヴェネト州】ライト フルボディ

ソーヴィニヨン・ブランらしい特長がしっかりとあって
爽やかでキレイのいい酸味、ぐい飲みワインです。 ¥2,900 (税込¥3,190)

04

コルテ・ジャーラ・ソアヴェ

【ヴェネト州】ライト フルボディ

フレッシュで生き生きとした味わいを楽しめる！
白桃やハーブなどのバラエティに富んだ香り。 ¥3,200 (税込¥3,520)

05

クルード カタラット ズィビッポ

【シチリア州】ライト フルボディ

白ワイン愛好家大注目のオーガニックワイン！パイナップルや
マンゴーなど果実味が感じられ、フレッシュでフルーティなワイン。 ¥3,400 (税込¥3,740)

06

フレスコバルディ レモーレビアンコ

【トスカーナ州】ライト フルボディ

トスカーナの雄、フレスコバルディが造る白。
フレッシュな飲み口、心地よいフルーティな香りが特長。 ¥3,900 (税込¥4,290)

07

プラネタ ラ セグレタ ビアンコ

【シチリア州】ライト フルボディ

ANA国際線ビジネスクラスにオンリストされたことがある、
フルーティで芳醇な香りが魅力のイタリアのワイン。 ¥4,200 (税込¥4,620)

08

マアジ マジアンコ

【ヴェネト州】ライト フルボディ

ヴェローナのワイン造りをリードし続けるヴェネト州最大の名門
ワイナリー。アパッシメント(半乾燥ブドウ)を使用した芳醇なワイン。 ¥5,200 (税込¥5,720)

RED WINE 赤ワイン

09

クズマーノ カベルネ

【シチリア州】ライト フルボディ

安定した品質とコストパフォーマンスの
高さと非常に人気があるワイナリー。 ¥2,800 (税込¥3,080)

10

サラディーニ ピラストリ ロッソ ピチーノ スペリオレ

【マルケ州】ライト フルボディ

イタリア在住スタッフがおすすめする超コスパワイン。
当店のロングセラー商品。 ¥3,200 (税込¥3,520)

11

クルード ネーロ・ダーヴォラ カベルネ・ソーヴィニヨン

【シチリア州】ライト フルボディ

濃い赤色、クロスグリ、チェリーやプラムなどの黒い果実の香り！
肉料理だけでなく様々な料理にも合うオーガニックワイン！ ¥3,400 (税込¥3,740)

12

チェッキ キャンティ

【トスカーナ州】ライト フルボディ

イタリア赤ワインといえば、キャンティ。その中でもトップ
クラスの味わい。現地でみたワイナリーでもあり、その味に感動。 ¥3,800 (税込¥4,180)

13

フレスコバルディ レモーレロッソ

【トスカーナ州】ライト フルボディ

トマトソースに相性抜群のトスカーナ赤。
フルーティで華やかな香りが広がるワイン。 ¥3,900 (税込¥4,290)

14

マアジ パッソ ドーブレ

【アルゼンチン】ライト フルボディ

イタリア・ヴェネトを代表するマアジ社が
アルゼンチンで造る激旨なワイン。 ¥4,900 (税込¥5,390)

15

イル ボッロ アルパ カベルネ・ソーヴィニヨン

【トスカーナ州】ライト フルボディ

イタリア一流ファッションブランド「サルヴァトーレ・フェラガモ」
が手がける、トスカーナらしい赤ワイン。 ¥5,200 (税込¥5,720)

16

マアジ カンポフィオリン

【ヴェネト州】ライト フルボディ

イタリアの名門ワイナリーを訪問し、テイステイングした中で
見つけた、ヴェネトの伝統と革新が織りなすワイン。 ¥5,800 (税込¥6,380)

ORANGE WINE オレンジワイン

17

ポルゴ サヴァイアン オレンジワイン アランサット

【フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州】ライト フルボディ

赤、白、ロゼに続く第4のワインとして大注目！旨味や香りを残すため、ノンフィルター(無濾過)で造られたワイン。白ブドウを使って赤ワインの様に造ったワインです。 ¥3,400 (税込¥3,740)