

冬の絶品 イタリアン

北海道の厳選素材を贅沢に。

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

¥1,680(税込¥1,848)/大盛+200円(税込¥220)

アモーレコースでも+500円(税込+550円)でお選び頂けます

身の引き締まったクリーミーなカキと、濃い甘みが特徴のホタテ、風味豊かで濃厚な「農家のベーコン」にきのこの旨みもプラス! 相性の良いクリームソースにオリーブ、アンチョビ、ケッパー等の入ったタブナードソースをお好みで追加して味の変化も楽しめます!

北海道サロマ湖産カキ

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!

北海道オホーツク 常呂産ホタテ

大粒でプリプリ! 濃厚な旨みと甘みがたまらない!

魚食系男子project

「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鮮度をそのままに美味しい海の恵みをお届けしています。



北海道常呂産 ホタテのカルパッチョ いくらを添えて

¥1,080(税込¥1,188)

甘くてぷりぷりの常呂産ホタテにいくらをトッピング!
贅沢な海の恵みをご堪能ください。

北海道サロマ湖産カキと ブロッコリーの アヒージョ

¥1,080(税込¥1,188)

濃厚でプリプリのサロマ湖産カキを熱々のアヒージョで!
フォカッチャとも相性抜群! ※唐辛子を使用しています。

小林牧場

北海道江別市の大自然に隣接する緑豊かな環境にある小林牧場。良質な餌づくりだけにとどまらず、牛たちが過ごす牛舎環境にもこだわっている牧場。小林牧場のブルーチーズはALLJAPANナチュラルチーズコンテストで優秀賞を受賞!

【ハーフ&ハーフ】 マルゲリータ&北海道産4種チーズを使った とろ〜りピッツァ はちみつ添え

アモーレコースでも+300円(税込+330円)でお選び頂けます ¥1,780(税込¥1,958)

北海道産マスカルポーネ・モッツアレラ・カマンベール・小林牧場のブルーチーズと香り豊かな濃厚北海道産はちみつは相性抜群!

北海道産
4種チーズを使った
とろ〜りピッツァ

1枚 ¥1,780
(税込¥1,958)

自家製ティラミスと ピスタチオジェラート ベリーソース

¥600(税込¥660)

アモーレコースでも+200円(税込+220円)でお選び頂けます

北海道産マスカルポーネを使用した自家製ティラミスと、豊かなピスタチオの風味をベリーソースでお楽しみください!