

[illegible]

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！カルボナーラの為に作った卵と言っても過言ではない！！コクのある濃厚な味わい！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

北海道噴火湾産たらこ

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。噴火湾産のたらこは皮が非常に薄く、口の中をサラサラ流れるようなキメ細やかな粒子感をおたのしみいただけます。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ました。オススメは北海道産たらこキノコの和風！



北海道産たらこキノコの和風

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ツ！



北海道厚岸産アサリのボンゴレロツ

北海道産水ダコ

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。北海道産水ダ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水ダ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、水ダコの強い甘みを引き立てます。



北海道産水ダ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

ANTIPASTO

前菜 / 冷菜

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

¥430 (税込)

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

¥540 (税込)

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

¥590 (税込)

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

¥660 (税込)

本場の味を北海道産の濃厚玉子で
再現しました！



「下川六〇酵素卵」のアイオリソース

¥560 (税込)

「下川六〇酵素卵」の美味しさを北海道産にんにくとマヨネーズで引き出しました。



キャロットラペ

¥540 (税込)

シャキシャキ食感が心地よい、にんじんの甘みと酸味が広がる彩り豊かな前菜です。



チーズの盛り合わせ (1人前) ¥1,590 (税込)

ブルーチーズ、パルミジャーノ、チーズテリーヌを盛り合わせました。
フォカッチャ付きです。



ハムの盛り合わせ (1人前) ¥1,590 (税込)

モルタデッラ、生ハム、サラミのハム3種盛り合わせです。



スタッフの
推し!!

イタリア前菜8品盛り合わせ

【1人前】¥1,090 (税込)

- ・ブロッコリーのガーリック風味
- ・ハーブ香るチキンとキノコのマリネ 等全8品

詳しくはスタッフまで。

前菜は季節や仕入れの状況によって変わります。

少しずついろいろな前菜を楽しみたい方にオススメです!

スタッフのこだわり

旬の食材を活かし、一品ごとに工夫を凝らしたスタッフこだわりの前菜です。ワインはもちろん、どんなドリンクとも相性抜群! 1人前からご用意できますので、少人数でいらした場合でもバラエティー豊かな前菜を楽しめる人気の前菜となっています。



1人前から
ご用意します!

写真は1人前です。内容は
季節により変わります。



写真は4人前です。内容は季節により変わります。



スタッフの
推し!!

北海道常呂産ホタテの カルパッチョ いくらを添えて

¥1,310 (税込)

北海道クオリティ

魚介系男子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。



スタッフの
推し!!

北海道産水ダコの カルパッチョ マッシュポテトソース

¥1,090 (税込)

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、北海道産水ダコの強い甘みを引き立てます。

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。北海道産水ダ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。

北海道産水ダコ使用!

ちょっとだけ追加!

グリッシーニ

¥220 (税込)

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。

ANTIPASTO 前菜/温菜

北海道産小麦の フォカッチャ

1個 ¥220 (税込)

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 ¥460 (税込)

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

¥660 (税込)

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!



北海道産フライドポテト

スタッフの
推し!!

¥760 (税込)

北海道産のじゃがいもを使用したフライドポテトです。
ホクホクとして風味が良いので、そのまま食べるのはもちろん、
他のお料理と一緒に召し上がっても美味しくいただけます。

北海道クオリティ

北海道産じゃがいも使用。ホクホクとしていて風
味が良いのは昼と夜の寒暖差のためです。
フライドポテトに最適なじゃがいも!

北海道産じゃがいも使用!



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

¥1,460 (税込)

ブルーチーズ、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!



リニューアル

INSALATA サラダ

リニューアル

鶏むね肉の “白雪”シーザーサラダ

スタッフの
推し!!

¥1,200 (税込)

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。フォカッチャのクルトンが食感のアクセント！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



3種ハムの贅沢^{ぜいたく}サラダ

¥1,090 (税込)

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。

チーズたっぷり ぷりぷり海老とアボカドのサラダ

¥1,390 (税込)

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



紅ズワイガニのミモザサラダ

¥1,390 (税込)

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。

PASTA パスタ



農家のベーコンに
塩漬けた豚肉
『パンチエッタ』で
コクと旨みをプラス!

クリーム
ソース

「下川六〇酵素卵」の濃厚カルボナーラ

¥1,690 (税込)

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、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!

スタッフのこだわり

ドイツ農業協会国際品質競技会にて5年連続金賞受賞しているベーコン。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。ドイツ農家の製法を札幌で再現しました!

「農家のベーコン」使用!



ガーリック
ソース

究極のぺぺたま!

「鶏むね肉のコンフィ」と「下川六〇酵素卵」がのったペペロンチーノ

¥1,290 (税込)



ガーリック
ソース

ぷりぷり海老とカラスミの ペペロンチーノ

¥1,690 (税込)



クリーム
ソース

黒トリュフ香る 「下川六〇酵素卵」の 贅沢カルボナーラ

¥1,890 (税込)



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

スタッフの
推し!!

ガーリック
ソース

北海道産水ダコと大葉の ペペロンチーノ

¥1,390 (税込)

水ダコの甘みと爽やかな大葉の香りが相性抜群のペペロンチーノ!

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。北海道産水ダコといえばしゃぶしゃぶが有名です。さっと火を通したタコは甘みがあってやわらかく、パスタも相性バツグンです。

北海道産水ダコ使用!



ガーリック
ソース

紅ズワイガニとキノコの ペペロンチーノ

¥1,690 (税込)



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

¥1,490 (税込)



トマト
ソース

北海道厚岸産アサリの ボンゴレロッソ

¥1,490 (税込)

北海道クオリティ

「北海道厚岸産アサリ」を使用しております。

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!



PASTA パスタ



生モzzarellaチーズと「農家のベーコン」、 茄子のトマトソース

¥1,790 (税込)

新鮮なミルクの優しい甘みが楽しめる生モzzarellaチーズ!
適度な弾力とクリーミーな舌触りで、他にはないトマトソースに!

スタッフのこだわり

ドイツ農業協会国際品質競技会にて5年連続金賞受賞しているベーコン。
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。ドイツ農家の製法を札幌で再現しました!

「農家のベーコン」使用!



トマトとニンニクの スパゲティ

¥1,290 (税込)



「農家のベーコン」の アマトリチャーナ

¥1,590 (税込)



「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

¥1,690 (税込)



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



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

¥1,790 (税込)

北海道の海の幸をふんだんに使ったスパゲティ。
濃厚な魚貝の旨味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の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！



ミート
ソース

北海道産牛肉100% ミートソース

¥1,790 (税込)

北海道産牛肉を100%使用したミートソース。
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！

※牛肉本来の旨味を活かすため、スジなどを含む部位を使用しています。

リニューアル



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

¥1,790 (税込)



クリーム
ソース

スモークサーモンと いくら、ほうれん草の クリームソース

¥1,890 (税込)



和風
ソース

北海道産たらこと キノコの和風

¥1,490 (税込)

PIZZA

ピッツァ

サイズ:26cm~28cm

人気ピッツァ
No.1!!

北海道マルゲリータ

¥1,690(税込)

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!

生ハムと北海道マルゲリータ

¥1,890(税込)

当店人気No.1ピッツァに生ハムをたっぷりのせて
コルニチョーネ(耳)までたのしむピッツァ!
シンプルだけどボリュームもあって満足感の高いピッツァです!

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。やわらかく、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!

スタッフの
推し!!

PIZZA

ピッツァ

サイズ:26cm~28cm



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

¥1,890 (税込)

ブルーチーズ・モッツアレラ・マスカルポーネ・カマンベールの北海道産4種チーズを使用。
まるごと北海道を味わえる本格チーズピッツァです。
濃厚なチーズにはちみつがよく合います!

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&
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

¥1,990 (税込)

Margherita

HALF&HALF



Prosciutto & arugula

マルゲリータ&
生ハムと
ルッコラのピッツァ

¥1,890 (税込)

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

¥1,890 (税込)

※写真はイメージです。※食材の入荷状況により産地が変更となる場合がございます。※季節・店舗によりメニュー内容、食器が変更となる場合がございます。

PIZZA

ピッツァ

サイズ:26cm~28cm



人気ピッツァ
No.2!!



しもかわろくまる こうそらん

「下川六〇酵素卵」の半熟卵カルボナーラピッツァ

¥1,690 (税込)

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。

黒トリュフ香る「下川六〇酵素卵」の 贅沢カルボナーラピッツァ



¥1,890 (税込)

香り高い黒トリュフを使った贅沢ピッツァ！
トリュフと卵の相性は抜群です！

北海道クオリティ

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のが「下川六〇酵素卵」です。



※写真はイメージです。※食材の入荷状況により産地が変更となる場合がございます。※季節・店舗によりメニュー内容、食器が変更となる場合がございます。



スモークサーモンといくらのピッツァ



スモークサーモンといくらのピッツァ

¥1,890 (税込)

スモークサーモンの薫りといくらの旨味がまろやかなチーズによく合います。素材の良さを引き立てるやさしい味わいで、白ワインやスパークリングワインにもピッタリ! ちょっと贅沢なピッツァ!

ぷりぷり海老たっぷりの
ピッツァジェノベーゼ

¥1,690 (税込)

海老の旨味とぷりぷりの食感がたまらない!
バジルペーストを使ったジェノベーゼソースが、ピッツァ全体を爽やかに
まとめ、女性に大人気のピッツァです!

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

生ハムとルッコラのピッツァ

生ハムとルッコラのピッツァ

¥1,690 (税込)

塩味と旨みのバランスがちょうどいい、とってもシンプルなピッツァ。
ほのかな苦みがおいしいルッコラがアクセントとなって、さっぱりとしたけ
るピッツァです。
サラダ感覚で召し上がるのもおすすめです。

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ごそ生まれた、世界に誇れるチーズです。

スタッフの
こだわり!



人気
No.1!!

※店舗によって食器が変更となる場合がございます。

十勝若牛のタリアータ (約180g)

¥3,490 (税込)

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。シンプルだからこそ肉の旨味が際立ちます。十勝若牛の美味しさを存分にお楽しみください!

十勝若牛



「十勝若牛」とは十勝清水町の農家だけで限定生産される旨味豊かな牛肉。

美味しさの秘訣は「14」にあり! 独自に開発された飼養ノウハウで、生後約「14カ月」で出荷される牛肉です。きめ細かく、柔らかい肉質で、ヘルシーで深みのある旨みの特徴です。



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350g)〕 ¥1,990 (税込)

〔ピッコロ (約220g)〕 ¥1,590 (税込)

若鶏と北海道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。

北海道クオリティ

北海道産のじゃがいも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。

北海道産じゃがいも使用!





パルミジャーノチーズの 特製リゾット

¥1,690(税込)

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

「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。



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!!

ポルチーニ茸のパルミジャーノチーズリゾット



ポルチーニ茸のパルミジャーノチーズ リゾット

¥1,890(税込)

ポルチーニ茸の濃厚な香りと旨味が堪能できる一品。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、ポ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

ポ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。



ポルチーニ茸使用!

※こちらの商品もお客様の目の前で大きなチーズの器で仕上げます。

北海道クオリティ

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。





濃厚カタラーナ

口溶けの良さと香ばしいキャラメルのはろ苦さが魅力。

¥ 890 (税込)



NEW

アイス2種盛り合わせ

それぞれのソースで楽しむアイス2種。
内容はスタッフまで!

¥ 690 (税込)



ガトーショコラベリーソース

濃厚でクリーミーなプレミアムチョコレートケーキ。

¥ 790 (税込)



天使の羽添えアッフォガート

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。

¥ 790 (税込)



パンナコッタ ¥ 690 (税込)

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。

ドルチェミスト(デザート盛り合わせ) ¥ 1,490 (税込)

本日のデザート盛り合わせです。内容はスタッフまで!



スタッフの
推し!!

自家製ティラミス



自家製ティラミス ¥ 760 (税込)

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。

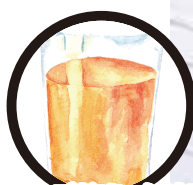
北海道産マスカルポーネ使用!

※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。

KIDS MENU キッズメニュー(小学生以下限定)

キッズプレート ¥ 990 (税込)

- ① ニョッキのトマトソース
- ② 「下川六〇酵素卵」のフリッタータ
- ③ ハーブ香るチキンとキノコのマリネ
- ④ 北海道産小麦のフォカッチャ
- ⑤ パンナコッタ
- ⑥ キッズドリンク(オレンジ)



キッズドリンク付!

