

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 **¥980**(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!

## Carpaccio



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 **¥1,580**(税込) グランデ **¥2,370**(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+220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  
**¥1,480**  
(税込)

レギュラー  
**¥1,480**  
(税込)

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+110円(税込)でお選び頂けます

## Pizza



ブランドアスパラ  
海の神

※価格は税込です。 ※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。