





Cena A

5,550円

Appetizer

Hokkaido Stracciatella cheese and mortadella ham salad

北海道産ストラッチャテッラチーズとモルタデッラのインサラータ

Soup

Black cabbage and bean traditional soup

カーボロネロのリボッリータ

Pasta

Pennerigate carrettiera with Hokkaido jumbo shiitake mushroom and nagaimo potato

ペンネリガーテ 大統領しいたけとヤマノイモネバリスターのカルティエッラ

Main Course

Grilled Yumenodaichi pork with concentrated balsamic sauce

夢の大地ポークのグリル 濃縮バルサミコソース

Dessert

Italian Tiramisu

イタリアンティラミス

Bread

自家製フォカッチャ

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

** Should you have any concerns about allergies, please notify the staff*

* アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。



Cena B

7,850円

Appetizer

Hokkaido Stracciatella cheese and mortadella ham salad

北海道産ストラッチャテッラチーズとモルタデッラのインサラータ

Soup

Black cabbage and bean traditional soup

カーボロネロのリボッリータ

Hot appetizer

Slow stewed Beef tongue and turnip with green herb sauce

牛タンと冬カブのボリート サルサヴェルデ

Fish Course

Sautéed scallops from Esashi, sauce of raw seaweed

and Parmigiano cheese mixed with fettuccine, scent of sudachi

枝幸産ホタテのポワレすだちの香り

フェットチーネに和えた生海苔とパルミジャーノのソース

Meat Course

Hokkaido deer shin meat soaked in red miso and porcini mushrooms stewed in red wine

赤味噌に漬け込んだ蝦夷鹿すね肉とポルチーニ茸のブラザート

Dessert

Italian ricotta cheese baked cake

イタリア産リコッタチーズのベイクドケーキ

Bread

自家製フォカッチャ

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

** 13% service charge and 10% consumption tax included.*

※ 13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。



Burrata Cheese



Cod fish Pate



Carpaccio



Italian ham

Antipasti

Organic baby leaf salad with parmigiano cheese, olive and lemon dressing
オーガニックベビーリーフのインサラータヴェルデ

¥1,590

Italian Burrata Cheese and fruit tomato caprese
イタリア産ブッラータチーズのインサラータカプレーゼ

¥1,890

Hokkaido Cod fish and pinto bean Pate
北海道産真鱈とボルロッティのパテ

¥1,650

Stewed Hokkaido tripper and herbs with smoked scamorza cheese
北海道産トリッパと燻製スカモルツァチーズの煮込み

¥1,850

Yellowtail and winter mandarin Carpaccio with salsa verde
寒ぶりと冬みかんのカルパッチョ

¥1,990

"Affettarto Misto" Assorted Italian ham and salami (2-3 Pax)
アフエッタートミスト〜 イタリア産ハムとサラミの盛り合わせ

¥3,300

** Should you have any concerns about allergies, please notify the staff*
* アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。



Margherita



Finocchiona



Prosciutto Funghi



Gamberetti

Pizze

Margherita (Tomato sauce, mozzarella, fresh basil)

¥1,790

マルゲリータ (トマトソース モッツァレラチーズ フレッシュバジル)

Bufalina "D.O.C" (Tomato sauce, fruit tomatoes, buffalo mozzarella, fresh basil)

¥2,250

ブファリーナ (トマトソース フルーツトマト 水牛モッツァレラチーズ フレッシュバジル)

Finocchiona (Tomato sauce, cheese, spicy salami, Organic olives)

¥1,990

フィノッキオーナ (トマトソース チーズ 唐辛子サラミ オーガニックオリーブ)

5 Formaggi (Grana padano, mozzarella, gorgonzola, Emmental, red cheddar)

¥2,150

フォルマッジ (グラナパダーノ モッツァレラ ゴルゴンゾーラ エメンタール レッドチェダー)

Prosciutto Funghi (Truffle cream sauce, cheese, assorted mushroom, prosciutto ham, arugula)

¥2,150

プロシュートフンギ (トリュフクリームソース チーズきのこ 生ハム ルッコラ)

Gamberetti (Basil cream sauce, smoked scamorza cheese, shrimp, leek)

¥1,990

ガンベレッティ (バジルクリームソース 燻製スカモルツァチーズ エビ 白ネギ)

** 13% service charge and 10% consumption tax included.*

※ 13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。



Penne rigate



Bucatini



Gnocchi



Risotto

Primi piatti

Penne rigate carrettiera with Hokkaido jumbo shiitake mushroom and nagaimo potato ¥1,790
 ペンネリガーテ 大統領しいたけとヤマノイモネバリスターのカルティエッラ

Spaghetti Carbonara with parmigiano cheese and pancetta ¥1,850
 スパゲッティ パンチェッタとイタリア産パルミジャーノチーズの濃厚なカルボナーラ

Fresh pasta fettuccine with Takikawa duck and porcini sauce, bologna style ¥2,280
 フェットチーネ サロベツ合鴨肉とポルチーニ茸のボロネーゼ

Bucatini cream sauce with Hokkaido salmon, seaweed, yuzu pepper scent ¥2,250
 ブカティーニ 鮭と海苔、柚子胡椒を効かせたクリームソース

Sweet potato Gnocchi tomato sauce with homemade sausage ¥1,990
 紅はるかのニョッキ 自家製サルシッチャのポモドーロソース

Traditional Risotto of goat cheese and red chichory, lemon flavor ¥1,990
 山羊のチーズとラディッキオ、レモンの香るリゾット

** Should you have any concerns about allergies, please notify the staff*
 * アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。



Today's fish



Lamb



Ezo Deer shin Meat



Hokkaido Beef Sirloin

Secondi piatti

"Aqua di mare style" with Today's fish, clams, and rich fish Soup
本日のおすすめ北海道産鮮魚のアクアディマーレ

¥2,880

Grilled Yumenodaichi pork with concentrated balsamic sauce
夢の大地ポークのグリル 濃縮バルサミコソース

¥2,850

Lamb stewed in wine vinegar, with chicory and Kitaakari potato confit
仔羊肉のカチャトーラ アンディーズと紅はるかのコンフィと一緒に

¥3,680

*Ezo Deer shin meat,
soaked miso and porcini mushrooms stewed in red wine with white polenta*
赤味噌に漬け込んだ蝦夷鹿すね肉とポルチーニ茸のブラザート

¥3,680

Tagliata Hokkaido beef sirloin with marsala wine sauce
北海道交雑牛サーロインのタリアータ

¥4,450

** 13% service charge and 10% consumption tax included.*
※ 13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。



Italian Tiramisu



Panna cotta



Catalana



Souffle cake

Dolci

Italian Tiramisu classic style garnished with fresh berries

イタリアンティラミス

¥950

Strawberry Panna cotta with pistachio nuts

いちごのパンナコッタ

¥950

Black sesame Catalana with orange

黒ごまとオレンジのカタラーナ

¥950

Italian ricotta cheese baked Cake

イタリア産リコッタチーズのベイクドケーキ

¥950

Kids Menu

3,850円

お子様プレート (ハム、ポテトグラタン、ラタトゥーユ、パンケーキ、ミニオムレツ)

Kids appetizer (ham, potato gratin, ratatouille, pancake, small omelette)

温かいコーンスープ

Hot corn soup

クリームソースのパスタ

Pasta with cream sauce

又は

トマトソースのパスタ

Or *Pasta with tomato sauce*

バニラアイスクリームとフルーツの小さなパフェ

Small fruits parfait with vanilla ice cream

ソフトドリンク

Fruit juice

** Should you have any concerns about allergies, please notify the staff*

* アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。