



Hello, New Day.

# DINNER

17:00 ~ 23:00(L.O22:00)

※価格は全て税込です。

## 手づくりチーズ

ひとくちモッツァレラのちょっとカプレーゼ	¥ 630
チェリーモッツァレラとフランボワーズ	¥ 680
チェリーモッツァレラとマンゴー	¥ 680
チェリーモッツァレラとバジル	¥ 680
自家製カチョカバロのステーキとサルニッチャ	¥1,100
ストラッチャテッラと生ハム	¥1,300
いろいろトマトとフッラータ	¥1,800
旬の果実とフッラータ	¥2,100



いろいろトマトとフッラータ

## Antipasto -前菜-

塩昆布ポテト	¥ 350
味噌漬けクリームチーズとドライフルーツ	¥ 650
海老とアボカドのフリット	¥ 680
フルーツマトと海老のセビーチェ	¥ 730
スモークサーモンのカルパッチョ	¥ 870
十勝ハーフ牛のローストビーフ	¥1,100



十勝ハーフ牛のローストビーフ

## Insalata -サラダ-

リコッタチーズと季節の果実、 チキンスモークのサラダ バルサミコソース	¥ 750
シーサーサラダ〜ストラッチャテッラ& パルミジャーノガレット〜	¥ 980

## Pizza -ピッツァ-

ピッツァ マルゲリータ	¥1,230
ピッツァ サルモーネ	¥1,230
ピッツァ リモーネ	¥1,410
ピッツァ ペパロニ	¥1,410
ピッツァ ペスカトーレ	¥1,530
ピッツァ クアトロフォルマッジ	¥1,530
ピッツァ マルゲリータ もっとチーズ	¥1,410
ピッツァ クアトロフォルマッジ もっとチーズ	¥1,700
ピッツァ マルゲリータ・フッラータ	¥2,100
ピッツァ マルゲリータ×サーモン、フッラータ	¥2,400



ピッツァ マルゲリータ もっとチーズ



ピッツァ クアトロフォルマッジ もっとチーズ

## CHICAGO PIZZA -シカゴピッツァ-

シカゴ ホワイト	¥1,400
シカゴ シュリンプ&スキャロップ	¥1,500



Hello, New Day.

# DINNER

17:00 ~ 23:00(L.O22:00)

※価格は全て税込です。

## Pasta -パスタ-

パルミジャーノナポリタン	¥1,080
イカスミのリゾーニとストラッチャテッラ ※リゾーニ…お米の形をしたパスタ	¥1,080
自家製モッツァレラのとマトソース スパゲッティーニ	¥1,100
ヤリイカと枝豆、わさびクリームの スパゲッティーニ	¥1,100
自家製モッツァレラと北海道ミルクの カルボナーラ	¥1,120
“潮”のスパゲッティーニ	¥1,500
フッラータチーズをのせた上富良野産 ラベンダーポークのラグーソース、リガトーニ	¥1,930



自家製モッツァレラと北海道ミルクのカルボナーラ



フッラータチーズをのせた上富良野産ラベンダーポークのラグーソース、リガトーニ

## Riso -リゾット-

モッツァレラ、パルミジャーノのとマトリゾット	¥ 990
北海道ミルクのチーズリゾット	¥1,100

## Gratinato -グラタン-

海老とシャドークイーンポテトの モッツァレラチーズグラタン	¥1,100
----------------------------------	--------

## Doria -ドリッ-

ずわい蟹と海老のグリエールチーズドリッ	¥1,200
---------------------	--------

## Carne -肉料理-

十勝ハーフ牛のタリータ、ピエモンテ風	¥1,730
いろいろスパイスと道産牛の黒ビール煮込み	¥1,730
自家製ガーリックバターで食べる 十勝ハーフ牛のステーキ	¥2,800



十勝ハーフ牛のタリータ、ピエモンテ風

## Dolce -デザート-

クラシックミルクソフトクリーム	¥ 380
クラフトマンズチーズソフトクリーム	¥ 450
濃厚レトロな焼きアリン	¥ 480
ヘーセルナッツのアランマンジエ	¥ 480



濃厚レトロな焼きアリン