Hello,New Day.

# DINNER MENU

※価格は全て税込です。

## 手作りチーズ



旬の果実とブッラータ ¥2,,300



いろいろトマトとブッラータ
¥1,900



ひとくちモッツァレラの
ちょっとカプレーゼ
¥670



チェリーモッツァレラと
フランボワーズ
¥710



チェリーモッツァレラと
マンゴー
¥710



チェリーモッツァレラと
バジル
¥710



自家製カチョカバロのステーキと
サルシッチャ
¥1,190



ストラッチャテッラと生ハム
¥1,370

## ANTIPASTO



フルーツトマトと
海老のセビーチェ
¥780



海老とアボカドのフリット
¥730



スモークサーモンの
カルパッチョ
¥920



塩昆布ポテト
¥380

## INSALATA



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
¥830



シーザーサラダ
～ストラッチャテッラ&
パルミジャーノガレット～
¥1,010

## GRATINATO



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
¥1,230

## DORIA



ずわい蟹と海老の
グリエールチーズドリア
¥1,350

## CHICAGO PIZZA



シカゴ ホワイト
¥1,570



シカゴ シュリンプ&スキャロップ
¥1,680



## PIZZA

ピッツァ

ピッツァのサイズ 直径 約27cm

ピッツァ マルゲリータ ¥1,380



ピッツァ マルゲリータ もっとチーズ ¥1,650



ピッツァ サルモーネ
¥1,400



ピッツァ リモーネ
¥1,480



ピッツァ ペパロニ
¥1,480



ピッツァ
ペスカトーレ
¥1,650



ピッツァ
クアトロフォルマッジ
¥1,650



ピッツァ クアトロフォルマッジ
もっとチーズ
¥1,790



ピッツァ
マルゲリータ・ブッラータ
¥2,300



ピッツァ
マルゲリータ×サーモン、
ブッラータ
¥2,530

## PASTA

パスタ



自家製モッツァレラと北海道ミルクのカルボナーラ ¥1,230



自家製モッツァレラの
トマトソーススパゲティ
¥1,210



パセリと大葉いっぱいの
ペペロンチーノ
¥1,470



ズワイ蟹と道産アスパラの
トマトクリームスパゲティ
¥1,730



チキンラグーの
トマトソーススパゲティ
¥1,180



パルミジャーノナポリタン
¥1,180



ヤリイカと枝豆、
わさびクリームの
スパゲティ
¥1,150



イカスミのリゾーニと
ストラッチャテッラ
¥1,180

リゾーニとは
「お米状のパスタ」のこと。
イカスミのリゾット風に
仕立てました。



ブ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
¥1,970

## RISO



モッツァレラ、
パルミジャーノの
トマトリゾット
¥1,030



北海道ミルクの
チーズリゾット
¥1,160

## CARNE

肉料理



十勝ハーブ牛のローストビーフ ¥1,350



十勝ハーブ牛のタリアータ、
ピエモンテ風
¥1,970



いろいろスパイスと道産牛の
黒ビール煮込み
¥1,880



自家製ガーリックバターで食べる
十勝ハーブ牛のステーキ
¥3,430



鶏もも肉の
ガーリックソテーと
道産ポテトのロースト
¥2,340



柔らかく煮込んだポーク
ブルーベリーと
黒酢のソース
¥2,430

## ZUPPA



牛バラ肉と
ビーツのスープ
¥1,810



クリーミー
クラムチャウダー
¥1,200

## DOLCE

| | |
|---|---|
| クラシックミルクソフトクリーム | ¥390 |
| クラフトマンズチーズソフトクリーム | ¥460 |
| 濃厚レトロな焼きプリン | ¥490 |
| ヘーゼルナッツのブランマンジェ | ¥490 |