



近海鮮魚のカルパッチョ Fresh Local Fish Carpaccio ¥840

■ハーフサイズ Half size ¥500



本日のキッシュ サラダ添え Today's Quiche with Salad ¥630



アサリの白ワイン蒸し Asari Clams Steamed with White Wine ¥910



世界のチーズ 盛り合わせ

World's Cheeses Plate

¥720

■ハーフサイズ Half size ¥450



3種のサラミ 盛り合わせ

Three Types of Salami Plate ¥910

■ハーフサイズ Half size ¥470





アサリのクリーム チャウダースープ

Asari Clam Chowder

¥580



近海甘エビのスープ カプチーノ仕立て

Local Amaebi (Sweet Shrimp) Soup Cappuccino Style \$580

ー asta 特製生パスタ

当店のパスタは断面が卵型の生パスタを使用しております。



ズワイガニのトマトクリームパスタ Zuwaigani (Snow Crab) Pasta with Tomato Cream Sauce

ガーリックオイル or ジェノベーゼ(バジル)

あさりたっぷりの ボンゴレビアンコ

Asari Clam Vongole Bianco
[Garlic Oil or Genovese (Basil) Sauce]

¥1,280



トマトソース or 和風パスタ(醤油)

新鮮魚介のペスカトーレ

Fresh Seafood Pescatore [Tomato Sauce or Japanese Wafu Sauce (Soy Sauce)] $\$1,\!280$

魚介たっぷり ロブスター・帆立・あさり ズワイガニのスペシャルパスタ

¥1,700

Special Seafood Pasta with Lobster, Scallops, Asari Clams, and Zuwaigani (Snow Crab)

¥2.760

道産ソーセージのピリ辛トマトソースパスタ

Spicy Hokkaido Sausage and Tomato Sauce Pasta

¥1.280

¥1,840

/) izza 自家製ピザ

道産ソーセージのピリ辛ピザ

Spicy Hokkaido Sausage Pizza

¥1,460



魚介たっぷり -フードピザ



ベーコンとスモークサーモンの MIXピザ ¥1,370

Bacon and Smoked Salmon Pizza



トマトとモッツァレラの マルゲリータピザ Tomato and Mozzarella Margarita Pizza

¥1.280



新鮮野菜のサラダのせピザ

Fresh Vegetable Salad Pizza

¥1,150

Grill 炭火焼き

特製ハンバーグ ミルフィーユ仕立て

デミグラスソース

(Demi-Glace Sauce)

※季節によりつけ合わせが旬の食材に変わり 盛りつけが変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Please note that the accompanying side items may differ depending on the seasons, and we may change the appearance of the dishes.





道産牛の炭火焼き(200g) Charcoal-grilled Hokkaido Beef (200 g) $\pm 3,240$

100g ¥ 1.670



仔羊の炭火焼き オニオンソース ¥860

Charcoal-grilled Lamb



炭焼き牛タン 塩オリーブ オイルソース ¥1,110

Charcoal-grilled Beef Tongue with Salt and Olive Oil Sauce



真狩産ハーブ豚の 炭火焼き(200g) ¥1.140 Charcoal-grilled Makkari Herb Pork (200 g)



ハーブ豚と玉葱の メープルシロップ炭焼き

Charcoal-grilled Herb Pork and Onions with Maple Syrup

¥670



伊達産めぐみ鶏の 炭火焼き

Charcoal-grilled Date Megumi Chicken

¥890



道産ソーセージ2種の 炭火焼き(4本)

Charcoal-grilled Hokkaido Sausage (2 types, 2 pieces each)

¥810



じゃが芋の ラクラット チーズ焼

Grilled potatoes with raclette cheese

¥620



炭焼きガーリック トースト

Charcoal-grilled Garlic Toast

¥480



アスパラと 温泉卵のラクラット チーズ焼き

¥730

十勝平野産 どろ豚ソーセー 炭火焼き(2本)

Charcoal-grilled Doro Buta Pork Sausage from the Tokachi Plain ¥620

スペアリブの 炭火焼き スパイシー風味

Charcoal-grilled Spicy Spareribs

¥860

鹿肉の 炭火焼き (函館まいばら産)

Charcoal-grilled Hakodate Maibara Venison ¥860

ライス or パン Rice or Bread¥290

Salad +59

野菜の 炭火焼きサラダ Charcoal-grilled Vegetable Salad ¥760

※季節によりつけ合わせが旬の食材に変わり、

盛りつけが変更になる場合がございます。ご了承下さい。

Please note that the accompanying side items may differ depending on the seasons, and we may change the appearance of the dishes.





ホエー豚ベーコンと 温玉のサラダ

Hoe Buta Bacon and Onsen Tamago (Soft-boiled Egg) Salad

¥720



Grilled Smoked Salmon and Caesar-style Potato Salad

¥820



野菜のおつまみ 盛り合わせ

Vegetable Appetizer Plate

¥620



¥620

本日の ミックスサラダ

Today's Mix salad

¥890

Risotto

パルメジャーノ レッジャーノのリゾット

Parmesan Reggiano Risotto



お客様の目の前でラム酒を使用し、フランべいたします。 We use rum and flambé the dish at your table.



ズワイガニのリゾット Zuwaigani (Snow Crab) Risotto

¥1,480



甘エビのリゾット Amaebi (Sweet Shrimp) Risotto

¥1,390



プロシュートハムの リゾット Prosciutto Ham Risotto

¥1,300



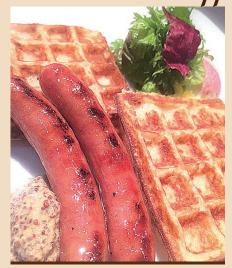


炭焼きステーキプレート ¥1,550 Charcoal-grilled Steak Plate



炭火焼きめぐみ鶏プレート¥1,050 Charcoal-grilled Megumi Chicken Plate

Potato Vaffle じゃが芋生地の特製ワッフル



道産ソーセージとサラダの ポテトワッフル ¥620

Potato Waffles with Hokkaido Sausage and Salad



生ハムとポテトワッフルのサラダ ゴルゴンゾーラソース ¥670

Potato Waffles and Raw Ham Salad with Gorgonzola Sauce



炭焼きベーコンと温玉のポテトワッフル Potato Waffles with Charcoal-grilled Bacon and Onsen Tamago(Soft-boiled Egg)

Waffle Pancake

特製ワッフル & 特製パンケーキ

焼きバナナとバニラアイス チョコソースのワッフル

Waffles with Grilled Banana, Vanilla Ice Cream, and Chocolate Sauce ¥490



バニラアイスと メイプルシロップの ワッフル

Waffles with Vanilla Ice Cream and Maple Syrup



ベリーとバニラアイス ホワイトチョコソースの ワッフル

Waffles with Berries, Vanilla Ice Cream, and White Chocolate Sauce



焼きたてパンケーキ エスプーマ生クリーム

Fresh Pancakes with Espuma Cream

Waffles & Coffee Set menu 14:00~17:00限定

ワッフル & コーヒーセット ¥600

Waffles and Coffee Set (Limited to orders during 2pm thru 5pm)

■セットのワッフルは写真のワッフルのみとなります。



Dinner Course Fit-3-2



※写真はBコースメニューの一例です。 The photo shows just one example of the Course B menu.

A course

Aコース ¥4,300

- ■おまかせ前菜盛り合わせ
 - Omakase Appetizer Plate
- ■スープ (メニューのスープよりお選びいただけます。)
 Soup (Please choose a soup from the menu.)
- ■パスタ

(メニューorブラックボード記載パスタ3種よりお選びできます。) Pasta (Please choose a pasta from the menu or from the three types listed on the chalkboard.)

■メイン料理

(鶏 or 豚 or 牛肉からお選びできます。)【牛肉のみ別途 +500円】 Main dish (Please choose from chicken, pork, or beef.) The beef main dish is an extra 500 yen.

- ■パンorライス Bread or Rice
- ■本日のデザート

Today's Dessert

■コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea B course

Вコース ¥3,340

■おまかせ前菜盛り合わせ

Omakase Appetizer Plate

- ■スープ(メニューのスープよりお選びいただけます。) Soup (Please choose a soup from the menu.)
- ■メイン料理

(鶏or豚 又は メニュー or ブラックボード記載 パスタ3種よりお選びできます。)

Main dish (You may choose from chicken, pork, or choose a pasta dish from the menu or from the three types listed on the chalkboard.)

■パンorライス

Bread or Rice

- ■本日のデザート
 - Today's Dessert

■コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea