

Il processo che mira al
cento percento rende
felici le persone.

CAFFÈ

CENTO PERCENTO

AUTUMN / WINTER



OPEN Open
▼
16:00

LUNCH
ランチ

ウニコセット

1,200(税込1,320)

前菜プレート＋ハーフパスタ1品＋ドリンク



※写真は「ポルチーニ茸とトレビスのクリーム」をチョイスしたセットです。

・前菜プレート

・有機栽培ベビーリーフのサラダ
・本日の前菜2種
・本日のスープ
・自家製 窯焼きパン

・パスタ（ハーフサイズ）

※以下の中より1品お選びください。

①本日のパスタA
　スタッフよりご案内いたします。
②本日のパスタB
　スタッフよりご案内いたします。
③ポルチーニ茸とトレビスのクリーム +150(税込165)

+250(税込275)でパスタサイズアップ

・セレクトドリンク

※以下の中より1品お選びください。
ホットコーヒー／アイスコーヒー／
ホットティー／アイスティー／アイス烏龍茶／
ホットピーチティー／アイスピーチティー／
オレンジジュース／グレープフルーツジュース

プレミアムドリンク Premio DRINK

+200(税込220)

※追加料金で右記のドリンクに変更できます。


カフェ・ラッテ


アイスカフェ・ラッテ


ブラッドオレンジジュース


マンゴージュース


グラスワイン（赤／白／スプマンテ）

セットドルチェ Set DOLCE

+300(税込330)

※追加料金で右記のデザートを1品お付けできます。


フルーツタルト


リキュールたっぷりのティラミス


オレンジのミルクレープ



本日のドルチェ

OPEN Open
▼
16:00

LUNCH
ランチ

パスタセット

1,250(税込1,375)

下記のパスタ8種よりいずれか1品＋サラダ＋ドリンク



※写真は「チェリートマトとモッツァレラチーズ」をチョイスしたセットです。

・有機栽培 ベビーリーフのサラダ

・パスタ

※以下の中より1品お選びください。

①チェリートマトとモッツァレラチーズ
②きのことツナのボスカイオーラ
③ボローニャ風ラグー スパゲッティ
④タコと緑野菜のジェノベーゼ
⑤山の幸と海の幸のスパゲッティ
⑥パンチェッタとブロッコリーのソース
⑦渡り蟹と九条葱のトマトクリーム
⑧ポルチーニ茸とトレビスのクリーム

+250(税込275)でパスタサイズアップ

・セレクトドリンク

※以下の中より1品お選びください。
ホットコーヒー／アイスコーヒー／
ホットティー／アイスティー／アイス烏龍茶／
ホットピーチティー／アイスピーチティー／
オレンジジュース／グレープフルーツジュース

プレミアムドリンク Premio DRINK

+200(税込220)

※追加料金で右記のドリンクに変更できます。


カフェ・ラッテ


アイスカフェ・ラッテ


ブラッドオレンジジュース


マンゴージュース


グラスワイン（赤／白／スプマンテ）

セットドルチェ Set DOLCE

+300(税込330)

※追加料金で右記のデザートを1品お付けできます。


フルーツタルト


リキュールたっぷりのティラミス


オレンジのミルクレープ



本日のドルチェ

14:00
▼
17:00

TEA
ティー

ライトミールセット

750(税込825)

プロシュートとトマトのジンガラ＋ドリンク



- **プロシュートとトマトのジンガラ**
- **セレクトドリンク**

※以下の中より1品お選びください。
ホットコーヒー／アイスコーヒー／
ホットティー／アイスティー／アイス烏龍茶／
ホットピーチティー／アイスピーチティー／
オレンジジュース／グレープフルーツジュース

プレミアムドリンク　+200(税込220)

※追加料金で以下のドリンクに変更できます。
カフェ・ラッテ／アイスカフェ・ラッテ／
ブラッドオレンジジュース／マンゴージュース／
グラスワイン(赤／白／スプマンテ)

セットドルチェ　+300(税込330)

※追加料金で以下のデザートを1品お付けできます。


フルーツタルト


リキュールたっぷりのティラミス


オレンジのミルクレープ



本日のドルチェ

ドルチェ3種盛り合わせセット

750(税込825)

本日のドルチェ3種盛り合わせ＋ドリンク



- **本日のドルチェ3種盛り合わせ**
- **セレクトドリンク**

※以下の中より1品お選びください。
ホットコーヒー／アイスコーヒー／
ホットティー／アイスティー／アイス烏龍茶／
ホットピーチティー／アイスピーチティー／
オレンジジュース／グレープフルーツジュース

プレミアムドリンク　+200(税込220)

※追加料金で以下のドリンクに変更できます。
カフェ・ラッテ／アイスカフェ・ラッテ／
ブラッドオレンジジュース／マンゴージュース／
グラスワイン(赤／白／スプマンテ)

16:00
▼
CLOSE Close

DINNER
ディナー

ディナーセット
1,650(税込1,815)

前菜プレート＋下記のパスタ8種よりいずれか1品＋ドリンク



※写真は「渡り蟹と九条葱のトマトクリーム タリアテッレ」をチョイスしたセットです。

・前菜プレート
・有機栽培ベビーリーフのサラダ
・本日の前菜2種
・本日のスープ
・自家製 窯焼きパン

・パスタ
※以下の中より1品お選びください。
※生パスタに無料で変更できます。

①チェリートマトとモッツァレラチーズ
②きのことツナのボスカイオーラ
③ボローニャ風ラグー スパゲッティ
④タコと緑野菜のジェノベーゼ
⑤山の幸と海の幸のスパゲッティ
⑥パンチェッタとブロッコリーのソース
⑦渡り蟹と九条葱のトマトクリーム
⑧ポルチーニ茸とトレビスのクリーム

+250(税込275)でパスタサイズアップ

・セレクトドリンク
※以下の中より1品お選びください。
ホットコーヒー／アイスコーヒー／
ホットティー／アイスティー／アイス烏龍茶／
ホットピーチティー／アイスピーチティー／
オレンジジュース／グレープフルーツジュース

プレミアムドリンク Premio DRINK
+200(税込220)
※追加料金で右記のドリンクに変更できます。


カフェ・ラッテ


アイスカフェ・ラッテ


ブラッドオレンジジュース


マンゴージュース


グラスワイン（赤／白／スプマンテ）

セットドルチェ Set DOLCE
+300(税込330)
※追加料金で右記のデザートを1品お付けできます。


フルーツタルト


リキュールたっぷりのティラミス


オレンジのミルクレープ



本日のドルチェ



Patatine fritte al sale o al gusto tartufo
フライドポテト 塩orトリュフ風味 400(税込440)
イタリア産海塩で仕上げた「塩」か「トリュフ風味」から
味をお選びください。

Broccoli Aglio e Olio
◀**ブロッコリーのアーリオオーリオ** 400(税込440)
有機ブロッコリーをニンニクとオリーブオイルでソテーしました。

Prosciutto Crudo Stagionato in Alta Quota
熟成生ハム 600(税込660)
寒暖差のある高地で熟成させた熟度の高い風味豊かな生ハムです。

Arancini
◀**アランチーニ・ピッコロ** 600(税込660)
一口サイズのライスコロッケを自家製トマトソースと一緒に。



Impepatta di cozze
◀**ムール貝の黒胡椒蒸し インペパーター** 600(税込660)
肉厚なムール貝を蒸し煮にし、黒胡椒をピリリと利かせました。

Zeppoline
◀**ゼッポリーニ** 600(税込660)
ナポリで親しまれる揚げピッツァ。
青のりを練りこんで外はカリっと中はもちっとした食感に。

Antipasto mist
前菜の盛り合わせ 1,000(税込1,100)
白ワインやスプマンテに合う5種類の前菜が楽しめる、
アンティパスト・ミスト。



Insalata di campagna
◀**田舎風サラダ** 1,000(税込1,100)
ベビーリーフにツナやブラックオリーブ、ゆで玉子など色々な具材を合わせて。

Insalata di prosciutto e rucola
生ハムとルッコラのサラダ 1,000(税込1,100)
生ハムの塩味とうま味にルッコラのほろ苦さが好相性のサラダです。

Insalata di pomodori e mozzarella
◀**トマトとモッツァレラのサラダ** 1,000(税込1,100)
有機栽培のベビーリーフに
トマト、モッツァレラ、アンチョビをトッピングしました。



Bosvatiola di funghi e tonno

◀ きのことツナのボスカイオーラ 1,000(税込1,100)

ポルチーニの風味が溶け込んだトマトソースに、
旨みの詰まったツナやきのこ、パンチェッタを合わせました。

Pomodorini e mozzarella

チェリートマトとモッツァレラチーズ 1,000(税込1,100)

フレッシュトマトの爽やかな酸味と甘味、チーズのコクをお楽しみください。

Salsa di pancetta e broccoli

パンチェッタとブロッコリーのソース 1,000(税込1,100)

柔らかく煮込んだ有機ブロッコリーのソースとパンチェッタの甘い脂が好相性の一皿。



Spaghetti all'orto con 8 tipi di verdure

◀ 8種の野菜の菜園風スパゲッティ 1,000(税込1,100)

彩り豊かな8種類の野菜を贅沢に使用したスパゲッティ。

Pancetta carbonara

パンチェッタのカルボナーラ 1,000(税込1,100)

パンチェッタの旨味をベースに卵黄とチーズでコク深く仕上げたカルボナーラです。

Quattro tipi di pesto di verdure verdi

タコと4種の緑野菜のジェノベーゼ 1,000(税込1,100)

ズッキーニ、ブロッコリー、セロリ、オクラが入ったジェノベーゼ。爽やかな香りと食感を。

Spaghetti alla crema di granchio e cipolle

渡り蟹と九条葱のトマトクリーム 1,000(税込1,100)

蟹の香りと濃厚な味わいを九条葱をアクセントにしたトマトクリームソースで。



Salsa rosata di gamberi e noci

◀ 海老と胡桃のロゼソース 1,000(税込1,100)

プリプリの海老と香ばしいクルミを加えた濃厚な生クリームとトマトソースのロゼ仕立て。

Spaghetti di montagna e di mare

山の幸と海の幸のスパゲッティ 1,100(税込1,210)

山と海の幸の混然一体となった美味しさをシンプルに味わう一皿。

Spaghetti alla crema di porcini e radicchio

ポルチーニ茸とトレビスのクリーム 1,100(税込1,210)

当店人気No1。ポルチーニの芳醇な香りと濃厚な生クリームのコクが自慢です。



Pancetta e crema di limone al gusto menta

◀ パンチェッタとミント風味のレモンクリーム 1,100(税込1,210)

パンチェッタとクリームの定番の組み合わせに、レモンとミントの爽やかさを加えました。

Spaghetti al ragù alla bolognese

ボローニャ風ラグー スパゲッティ 1,100(税込1,210)

自家製ラグーソースの旨味と香りをお楽しみください。

Pescatore

ペスカトーレ 1,200(税込1,320)

海老や蟹など魚介の旨みを凝縮した風味豊かなトマトソース。

+250(税込275)でパスタサイズアップ



Spaghettoni con stracciatella e salsa di pomodoro

◀チェリートマトとモッツァレラチーズ スパゲットーニ　1,200(税込1,320)

フレッシュトマトの爽やかな酸味と甘味、チーズのコクをお楽しみください。

Spaghettoni con quattro tipi di pesto di verdure verdi

タコと4種の緑野菜のジェノベーゼ スパゲットーニ　1,200(税込1,320)

ズッキーニ、ブロッコリー、セロリ、オクラが入ったジェノベーゼ。爽やかな香りと食感を。



Tagliatelle alla crema di granchio e cipolla

◀渡り蟹と九条葱のトマトクリーム タリアテッレ　1,200(税込1,320)

蟹の香りと濃厚な味わいを九条葱をアクセントにしたトマトクリームソースで。

Boscaiola di funghi e tonno

きのことツナのボスカイオーラ タリアテッレ　1,200(税込1,320)

ポルチーニの風味が溶け込んだトマトソースに、
旨みの詰まったツナやきのこ、パンチェッタを合わせました。



Spaghettoni di montagna e di mare

山の幸と海の幸 スパゲットーニ　1,300(税込1,430)

山と海の幸の混然一体となった美味しさをシンプルに味わう一皿。

Tagliatelle crema di porcini e radicchio

◀ポルチーニ茸とトレビスのクリーム タリアテッレ　1,300(税込1,430)

香り高いポルチーニとパンチェッタを使った人気No1の生パスタです。



Tagliatelle al ragù bolognese

ボローニャ風ラグー タリアテッレ　1,300(税込1,430)

自家製ラグーソースの旨味と香りをお楽しみください。

Pescatore Spaghettoni

◀ペスカトーレ スパゲットーニ　1,400(税込1,540)

海老や蟹など魚介の旨みを凝縮した風味豊かなトマトソース。

+250(税込275)でパスタサイズアップ

単品のパスタやピッツァとあわせてお得なセットがご利用いただけます。

DRINK SET

200(税込220)

以下の中より1品お選びください。

ホットコーヒー／アイスコーヒー／ホットティー／アイスティー／アイス烏龍茶／
ホットピーチティー／アイスピーチティー／オレンジジュース／グレープフルーツジュース

※追加料金で以下のドリンクに変更できます。

+200(税込220)

カフェ・ラッテ／アイスカフェ・ラッテ／ブラッドオレンジジュース／マンゴージュース／
グラスワイン(赤／白／スプマンテ)

SALAD SET

350(税込385)

ドリンク＋サラダのセット

左記のドリンクセットの中から
1品お選びください。



Pizza Margherita
ピッツァ マルゲリータ
生のバジル、たっぷりのモッツァレッラをのせて
焼いた定番のピッツァです。

1,300(税込1,430)
ハーフサイズ　900(税込990)

Pizza Diavola con peperoncino e salame
唐辛子とサラミのディアボラ
ソースに唐辛子、トッピングに国産豚のサラミを
のせて焼き上げました。

1,300(税込1,430)
ハーフサイズ　900(税込990)



Pizza Funghi
ピッツァ フンギ
香り豊かなきのこと熟成生ハムが織りなす、
バランスの良い味わい。

1,400(税込1,540)
ハーフサイズ　950(税込1,045)

Pizza all'orto con 8 tipi di verdure
8種の野菜の菜園風ピッツァ
彩り豊かな8種類の野菜を
贅沢に使用したピッツァ。

1,400(税込1,540)
ハーフサイズ　950(税込1,045)



Quattro formaggi
4種のチーズ クワトロフォルマッジ
4種のチーズが織りなす複雑な味わい。
ハチミツのトッピングもおすすめです。

1,500(税込1,650)
ハーフサイズ　1,000(税込1,100)

Pizza in stile insalata con prosciutto crudo e rucola
生ハムとルコラのサラダ風ピッツァ
生ハムの心地よい塩気とうま味に
ルコラのほろ苦さが好相性のピッツァです。

1,500(税込1,650)
ハーフサイズ　1,000(税込1,100)

単品のパスタやピッツァとあわせてお得なセットがご利用いただけます。

DRINK SET

200(税込220)
以下の中より1品お選びください。

ホットコーヒー／アイスコーヒー／ホットティー／アイスティー／アイス烏龍茶／
ホットピーチティー／アイスピーチティー／オレンジジュース／グレープフルーツジュース

※追加料金で以下のドリンクに変更できます。

+200(税込220)

カフェ・ラッテ／アイスカフェ・ラッテ／ブラッドオレンジジュース／マンゴージュース／
グラスワイン(赤／白／スプマンテ)

SALAD SET

350(税込385)
ドリンク＋サラダのセット

左記のドリンクセットの中から
1品お選びください。

RISO

秋・冬 - AUTUMN / WINTER　米料理



Risotto ai Porcini

ポルチーニ茸のリゾット　1,000(税込1,100)

芳醇なポルチーニ茸と
パンチェッタの旨味で炊きあげたシンプルなリゾット。

Risotto ai frutti di mare

魚介のリゾット　1,000(税込1,100)

5種類の海の幸の旨味がつまった
トマトソースで仕上げたリゾット。

単品のパスタやピッツァとあわせてお得なセットがご利用いただけます。

DRINK SET

200(税込220)

以下の中より1品お選びください。

ホットコーヒー／アイスコーヒー／ホットティー／アイスティー／アイス烏龍茶／
ホットピーチティー／アイスピーチティー／オレンジジュース／グレープフルーツジュース

※追加料金で以下のドリンクに変更できます。

+200(税込220)

カフェ・ラッテ／アイスカフェ・ラッテ／ブラッドオレンジジュース／マンゴージュース／
グラスワイン(赤／白／スプマンテ)

SALAD SET

350(税込385)

ドリンク＋サラダのセット

左記のドリンクセットの中から
1品お選びください。

ALTRI PIATTI

秋・冬 - AUTUMN / WINTER　その他料理



Zuppa di oggi

本日のスープ　400(税込440)

ポタージュや野菜のミネストローネなど、
日によって内容が変わります。

Zuppa di Mais

とうもろこしのスープ　400(税込440)

良質なとうもろこしの甘みと北海道産生クリームの濃厚なポタージュ。



Tagliata di manzo Wagyu nero giapponese

黒毛和牛のタリアータ　1,900(税込2,090)

黒毛和牛のもも肉150gを豪快に焼きあげたステーキ。
仕上げにピザ窯で焼き、肉汁を閉じこめました。15時以降のご注文となります

PANI

パン



Pane cotto al forno

窯焼きパン　250(税込275)

ピッツァ生地を使用した香ばしさと
もちもちした食感が人気のパン。



Pane al forno e prosciutto crudo

生ハム窯焼きパン　350(税込385)

素朴な味わいの窯焼きパンと
相性の良い生ハムをトッピングしました。



Baguette

バゲット　250(税込275)

トーストしたバゲットを
サラダやパスタとともに。



CAFFÈ コーヒー

アイスコーヒー	450(税込495)
カフェ・フレッド・シェカラート	450(税込495)

LATTE ラテ

アイス カフェ・ラッテ	500(税込550)



TÈ お茶

アールグレイティー（レモン／ミルク）	450(税込495)
アイスピーチティー	450(税込495)
アイス烏龍茶	450(税込495)



SUCCO ジュース

オレンジジュース	450(税込495)
グレープフルーツジュース	450(税込495)
ブラッドオレンジジュース	450(税込495)
マンゴージュース	450(税込495)
カシスオレンジ	500(税込550)
マンゴーピーチ	500(税込550)



SODA ソーダ

クラフトコーラ	500(税込550)
クラフトジンジャーエール	500(税込550)
クラフトレモネード	500(税込550)
シチリアブルー	500(税込550)

CALDO

ホットドリンク



CAFFÈ コーヒー

オリジナル ブレンドコーヒー	400(税込440)
アメリカン	400(税込440)
エスプレッソ ドッピオ	400(税込440)
デカフェ（カフェインレス）	400(税込440)
モカ（ブレンド）	450(税込495)
キリマンジャロ（ブレンド）	450(税込495)



LATTE ラテ

カフェ・ラテ	450(税込495)
カプチーノ	450(税込495)

TÈ お茶

アールグレイティー（レモン／ミルク）	450(税込495)
ダージリンティー（レモン／ミルク）	450(税込495)
カモミールブレンド	450(税込495)
ストロベリー ルイボスティー	450(税込495)

ALCOOL

アルコール



BIRRA ビール

アサヒ熟撰	550(税込605)

VINO ワイン

	Glass	Decanter	Bottle
ハウスワイン　赤	500(税込550)	1,800(税込1,980)	2,700(税込2,970)
ハウスワイン　白	500(税込550)	1,800(税込1,980)	2,700(税込2,970)
スプマンテ（スパークリングワイン）	500(税込550)		2,700(税込2,970)

DOLCE

秋・冬 - AUTUMN / WINTER　デザート



Gelato al latte

ミルクジェラート　400(税込440)

新鮮な北海道原料を使用したミルク感たっぷりのジェラート。

Crema Catalana

◀窯焼きアイスプリン カタラーナ　600(税込660)

卵とバニラビーンズを贅沢に使用したスペイン発祥のアイスプリンです。



Crostata di frutta di oggi

本日のフルーツタルト　600(税込660)

オレンジや洋梨、アプリコットなど、日替わりの自家製タルトです。

Millefoglie Crespelle

◀オレンジのミルクレープ　600(税込660)

オレンジピールとオレンジリキュールのクリームを重ねたオリジナルデザートです。



Ricca crostata di formaggio

濃厚バスクチーズ　600(税込660)

焦げる直前まで焼いた生地の香ばしさと濃厚でしっとりとしたチーズの味わい。

Tiramisù

◀リキュールたっぷりティラミス　600(税込660)

ヘーゼルナッツリキュールをたっぷりと染みこませた大人のティラミス。

DRINK SET

200(税込220)

以下の中より1品お選びください。

ホットコーヒー／アイスコーヒー／ホットティー／アイスティー／アイス烏龍茶／
ホットピーチティー／アイスピーチティー／オレンジジュース／グレープフルーツジュース

プレミアムドリンク
Premio DRINK
+200(税込220)

※追加料金で右記のドリンクに変更できます。



カフェ・ラッテ



アイスカフェ・ラッテ



ブラッドオレンジジュース



マンゴージュース



グラスワイン
(赤／白／スプマンテ)

TEA SET

ティーセット



14:00 ▸▸ 17:00

Dolce assortito di oggi

◀本日のドルチェ3種盛り合わせ＋ドリンク　750(税込825)

日替わりの自家製ドルチェの盛り合わせ。

PARTY PLAN
パーティープラン

パーティープラン

※要事前予約
※ご注文は2名様からとなります

前菜＋パスタ＋ピッツァ＋ドルチェ＋ドリンク

A　2,000（税込2,200）

- 前菜の盛り合わせ 2種
- セレクトパスタ
- ピッツァ・マルゲリータ
- ブレンドコーヒー または 紅茶
- 本日のドルチェ

B　2,800（税込3,080）

- 前菜の盛り合わせ 3種
- トマトとモッツァレラのサラダ
- セレクトパスタ
- ピッツァ・マルゲリータ
- ブレンドコーヒー または 紅茶
- セレクトドルチェ

※下記より1品お選びください。


フルーツタルト


リキュールたっぷりのティラミス


オレンジのミルクレープ



本日のドルチェ

C　3,500（税込3,850）

- 冷菜3種盛り合わせ
- 温菜2種盛り合わせ
- トマトとモッツァレラのサラダ
- セレクトパスタ
- セレクトピッツァ
- ブレンドコーヒー または 紅茶
- ドルチェ3種盛り合わせ

※セレクトパスタはスパゲッティのページから、
セレクトピッツァはピッツァのページから
1品お選びください。



パーティープランをご注文のお客様は
ボトルワイン何本でも半額です。

※写真は2,800（税込3,080）のプランです。
※1名様あたりの価格となります。