

¥ Base price (Tax-included price) ¥ 本体価格 (税込価格)

Napoli style pizza

～ ナポリピッツァ ～

R Niseko's pizza is 14 inches !!

当店のピッツァは約35cmです！

① マルゲリータ Margherita



mozzarella , basil , grana padano ,
extra virgin olive oil , tomato sauce
モッツアレラ、バジル、グラナパダーノ
E.X.V.オリーブオイル、トマトソース

¥ 2,600 (2,860)



Standard

Traditional Neapoli style pizza 伝統的なナポリピッツァ



② マリナーラ Marinara

anchovies , oregano , garlic ,
extra virgin olive oil , tomato sauce
アンチョビ、オレガノ、ニンニク、
E.X.V.オリーブオイル、トマトソース

¥ 2,400 (2,640)



③ プロシュートルッコラ Prosciutto e rucola



prosciutto , arugula , mozzarella , grana padano ,
extra virgin olive oil , tomato sauce
生ハム、ルッコラ、モッツアレラ、グラナパダーノ、
E.X.V.オリーブオイル、トマトソース

¥ 3,000 (3,300)



④ ビスマルク Bismarck



prosciutto , eggs , mozzarella , basil ,
grana padano , garlic , tomato sauce
生ハム、卵、モッツアレラ、バジル、
グラナパダーノ、ニンニク、トマトソース

¥ 3,200 (3,520)

Recommended pizzas 当店のオススメピザ



⑤ グランキオ Granchio



king crab , ricotta cheese , olive , basil ,
extra virgin olive oil , garlic , tomato sauce
タラバ蟹、リコッタチーズ、オリーブ、バジル、
E.X.V.オリーブオイル、ニンニク、トマトソース

¥ 3,900 (4,290)



⑥ タルトウツフォ Tartufo



black truffle , ricotta cheese , grana padano ,
raclette cheese , mozzarella , truffle oil
黒トリュフ、リコッタチーズ、グラナパダーノ、
ラクレットチーズ、モッツアレラ、トリュフオイル

¥ 4,200 (4,620)



⑦ フンギポルチーニ Fungi Porcini



porcini, 3 types of Japanese mushroom ,
bacon , ricotta cheese , mozzarella , garlic
ポルチーニ、エリンギ、シメジ、舞茸、
ベーコン、リコッタチーズ、
モッツアレラ、ニンニク

¥ 3,400 (3,740)

For use inside the store, a 10% service charge will be charged as a facility usage fee.

店内のご利用は施設利用料としてサービス料を10%を頂戴しております。

¥ Base price (Tax-included price) ¥ 本体価格 (税込価格)



Lots of cheese

⑧ クアトロフォルマッジ
Quattro formaggi

gorgonzola, mozzarella, ricotta cheese, grana padano, garlic
ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、リコッタチーズ、グラナパダーノ、ニンニク

¥ 3,400 (3,740)



Spicy

⑨ ボルカーノ
Volcano

pepperroni, spicy sausage, jalapeno, mozzarella, grana padano, tomato sauce
ペパロニ、辛口ソーセージ、ハラペーニョ、モッツアレラ、グラナパダーノ、トマトソース

¥ 3,400 (3,740)



Japanese

⑩ テリヤキチキン
Teriyaki chicken

chicken, onion, green onion, mozzarella, seaweed, mayonnaise, ginger, garlic, soy sauce
鶏肉、玉葱、青葱、モッツアレラ、海苔、マヨネーズ、生姜、ニンニク、醤油

¥ 3,400 (3,740)



American

⑪ ペパロニ
Pepperroni

pepperroni, mozzarella, grana padano, italian parsley, tomato sauce
ペパロニ、モッツアレラ、グラナパダーノ、イタリアンパセリ、トマトソース

¥ 2,800 (3,080)



Juicy

⑫ ハワイアン
Hawaiian

pineapple, mortadella (bologna sausage), mozzarella, grana padano, tomato sauce
パイナップル、モルタデッラ (ボローニャソーセージ)、モッツアレラ、グラナパダーノ、トマトソース

¥ 2,800 (3,080)



For kids 10 inches

⑬ バンビーノ
Bambino

kutchan potato, sausage, corn, mozzarella, grana padano, mayonnaise
俱知安ポテト、ソーセージ、コーン、モッツアレラ、グラナパダーノ、マヨネーズ

10 inches ¥ 1,900 (2,090)
(約 25 cm)

⑭ ベジタリアンピッツァ
Vegetarian pizza

Made with ingredients of the day 当日の食材でお作りします

Tabasco, Picante oil, Chili pepper, Black pepper, Honey, Salt, Ketchup available.
タバスコ、ピカントオイル、チリペッパー、ブラックペッパー、ハチミツ、塩、ケチャップ、あります

⑮ ヴィーガンピッツァ
Vegan pizza

¥ 2,800 (3,080)



Additional toppings ~ 追加トッピング ~

Prosciutto プロシュート ¥ 600 (660)

Mozzarella モッツアレラ ¥ 400 (440)

Fungi (mushroom) キノコ ¥ 500 (550)

Bacon ベーコン ¥ 400 (440)

Pepperoni ペパロニ ¥ 400 (440)

Anchovies アンチョビ ¥ 300 (330)

Rucola(arugula) ルッコラ ¥ 300 (330)

Jalapeno ハラペーニョ ¥ 300 (330)

Pineapple パイナップル ¥ 300 (330)

Garlic ニンニク ¥ 200 (220)

※ Gluten-free Pizza is not prepared グルテンフリーのピザは用意がございません

For use inside the store, a 10% service charge will be charged as a facility usage fee.

店内のご利用は施設利用料としてサービス料を10%を頂戴しております。

Pasta ~ パスタ ~

⑳



㉑

ペペロンチーノ・グランキオ

A.O.P.con Granchio

¥ 2,700 (2,970)

ズワイ蟹のアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノソース

Aglio olio peperoncino sauce with snow crab

㉒



㉓

ラグー・ディ・マンゾ

Ragu di manzo



¥ 2,300 (2,530)

北海道産牛頬肉の赤ワイン煮込みソース

Italian style beef cheek meat sauce

㉔



㉕

オルトラーナ

Ortolana



¥ 1,700 (1,870)

北海道産野菜たっぷり使った菜園風トマトソース

Tomato sauce with plenty of Hokkaido vegetables

Vegetarian and vegan pasta can only be accommodated at "Ortonara"

ベジタリアン、ヴィーガンのパスタは「オルトラーナ」でのみ対応可能です

Gluten-free Pasta グルテンフリーパスタ + ¥ 500 (550)

All pasta menus can be changed to gluten-free noodles.

全てのパスタメニューはグルテンフリーの麺に変更することができます

Risotto ~ リゾット ~

㉖



㉗

黒トリュフのリゾット

Black truffle risotto



¥ 3,600 (3,960)

黒トリュフと4種のキノコのリゾット

Risotto with black truffle and four kinds of mushrooms

㉘



㉙

ズワイガニのリゾット

Snow crab risotto



¥ 2,700 (2,970)

ズワイガニ、チェリートマト、オリーブのリゾット

Risotto with snow crab, cherry tomato and olives

For use inside the store, a 10% service charge will be charged as a facility usage fee.

店内のご利用は施設利用料としてサービス料を10%を頂戴しております。

Appetizer ~ 前菜 ~



31 Today's assorted appetizer 本日の前菜盛り合わせ (2~3人前) 🧀 ¥ 3,000 (3,300)

32 Today's assorted cheese 本日のチーズ盛り合わせ 🧀 ¥ 2,600 (2,840)

33 Assorted prosciutto and salami 生ハムとサラミの盛り合わせ ¥ 2,400 (2,640)



34 Chicken liver pate (6 pieces) 鶏レバーパテ (6ピース) ¥ 880 (968)

35 Garlic bread (4 pieces) ガーリックブレッド (4ピース) ¥ 680 (748)

36 "Trippa" Italian-style offal stewed 🧀 ¥ 1,800 (1,980)
イタリアンもつ煮込み『トリッパ』



37 "Caprese" Ripe tomato and mozzarella cheese 🧀 ¥ 1,800 (1,980)
完熟トマトとモッツアレラチーズの『カプレーゼ』

38 Hokkaido mussels steamed in white wine ムール貝の白ワイン蒸し ¥ 1,800 (1,980)

39 Hokkaido raw oysters (2 pieces) 北海道産生牡蠣 (2ピース) ¥ 1,800 (1,980)

For use inside the store, a 10% service charge will be charged as a facility usage fee.

店内のご利用は施設利用料としてサービス料を10%を頂戴しております。

Meat dish ~ 肉料理 ~

The main dish menu takes 20 to 30 minutes.
メインディッシュは20分~30分かかります。

51



タリアータ

51 **Tagliata**   ¥ 7,800 (8,580)

北海道産黒毛和牛のイタリアンステーキ 240g
Wagyu beef Italian steak 240g (cheese is on)

52

Beef



グアンチャコッタ

52 **Guancia cotta** ¥ 3,600 (3,888)

北海道産牛頬肉の赤ワイン煮込み
Braised Hokkaido-beef cheek in red wine

53



ポルケッタ

53 **Porchetta** ¥ 2,900 (3,190)

北海道産ルスツ豚のローマ風ハーブロースト
Herb-roasted pork in traditional Roman style

54

Pork



バックリブロースト

54 **Back rib roast** 

骨付き豚肉のバーベキューソース仕立て
Roasted back rib with BBQ sauce

Half ¥ 3,200 (3,520)

Full ¥ 5,800 (6,380)

55



Venison



ヴェニソンロースト

55 **Venison roast** ¥ 4,500 (4,950)

蝦夷鹿のロースト ポルチーニクリーム仕立て
Roasted Ezo-venison with porchini cream sauce

 Hourglass mark

砂時計マークについて

The menu with the hourglass mark takes 30 to 40 minutes.

If it is crowded, it may take longer, so please check in advance.

砂時計マークのメニューは30分から40分かかります。混み合っている場合は更に時間を要する場合がございますので、事前にご確認ください

56



ラムチョップ (2ピース)

56 **Lamb chops** (2pieces) ¥ 3,900 (4,290)

ラムチョップ 子羊の骨付き肉ロースト
Roasted lamb loin on the bone

57



カチャトーラ

57 **Cacciatora** ¥ 2,800 (3,080)

仔羊肩ロース肉の北海道生ビール柔らか煮込み
Lamb shoulder loin softly stewed with
Hokkaido draft beer

Lamb



58



ビアカンチキン

58 **Beer can chicken** ⌚ ¥ 4,900 (5,390)

北海道産丸鶏のビアロースト
Beer-roasted of Hokkaido whole chicken

59



Chicken



デビルチキン

59 **Devil chicken** 🌶️ ¥ 2,500 (2,750)

北海道産鶏モモ肉のスパイシーロースト
Spicy-roasted of Hokkaido chicken thigh

《Angel chicken style》

No-spicy roasted chicken thigh

Fish dish ~ 魚料理 ~

61



アクアパッツァ

61 **Acqua pazza** ⌚ ¥ 3,900 (4,290)

ナポリ風魚介煮込み
Naples style seafood stew

62



Fish



サーモンロースト

62 **Salmon roast** ¥ 2,900 (3,190)

北海道産天然キングサーモンのハーブロースト
Roasted natural king salmon from
Hokkaido with herb

For use inside the store, a 10% service charge will be charged as a facility usage fee.

店内のご利用は施設利用料としてサービス料を10%を頂戴しております。

Salad ~ サラダ ~

71



71 Venetian salad with king crab

タラバ蟹のヴェネチア風サラダ



¥ 3,400 (3,672)

72

72 Bagna cauda バーニャカウダ

(Warm steamed Niseko vegetables)

¥ 1,800 (1,944)



73



73 Prosciutto and burrata cheese salad

生ハムとブッラータチーズのサラダ



¥ 3,800 (4,180)

74 Green salad of seasonal vegetables

季節野菜のグリーンサラダ



¥ 1,800 (1,944)

74



75



75 Roasted Ezo-venison salad

ロースト蝦夷鹿のサラダ



¥ 2,500 (2,700)

For use inside the store, a 10% service charge will be charged as a facility usage fee.

店内のご利用は施設利用料としてサービス料を10%を頂戴しております。

Other ~ その他 ~

- | | |
|-------------------------------------|-----------------|
| Today's assorted snack
おつまみ盛り合わせ | ¥ 1,200 (1,320) |
| French fries
フレンチフライ | ¥ 680 (748) |
| Roasted onion
ローストオニオン | ¥ 780 (858) |
| Pickles
ピクルス | ¥ 780 (858) |
| Mixed nuts
ミックスナッツ | ¥ 680 (748) |



Dessert ~ デザート ~



Alcohol is used

アルコールを使用しています

- | | |
|--|-------------|
| Tiramisu (Home made) 🧀 🍷
自家製ティラミス | ¥ 880 (968) |
| Vanilla Kahlua parfait 🍷
バニラカルーアパフェ | ¥ 780 (858) |
| Gateau chocolat (Home made)
自家製ガトーショコラ | ¥ 680 (748) |
| Affogato (Vanilla ice with Espresso)
アフォガード | ¥ 680 (748) |
| Hokkaido vanilla ice cream
北海道産バニラアイスクリーム | ¥ 580 (638) |



For use inside the store, a 10% service charge will be charged as a facility usage fee.

店内のご利用は施設利用料としてサービス料を10%を頂戴しております。

Coffee ~ コーヒー ~

Coffee	コーヒー (HOT or COLD)	¥ 480	(528)
Espresso	エスプレッソ (HOT)	¥ 480	(528)
Tea	紅茶 (HOT or COLD)	¥ 480	(528)
Milk	ミルク (HOT or COLD)	¥ 480	(528)
Cafe latte	カフェラテ (HOT or COLD)	¥ 580	(638)
Milk tea	ミルクティー (HOT or COLD)	¥ 580	(638)
Latte Macchiato	ラテマキアート (HOT)	¥ 580	(638)
Flat White	フラットホワイト (HOT)	¥ 580	(638)
Hot Chocolate	ホットチョコレート (HOT)	¥ 580	(638)
Espresso Double	エスプレッソダブル (HOT)	¥ 780	(748)



For use inside the store, a 10% service charge will be charged as a facility usage fee.

店内のご利用は施設利用料としてサービス料を10%を頂戴しております。