

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

SIDE MENU ~サイドメニュー~

31



Today's assorted appetizer
本日の前菜盛り合わせ (2~3人前)

¥ 3,000 (¥ 3,240)

32



Today's assorted cheese
本日のチーズ盛り合わせ

¥ 2,600 (¥ 2,808)

33



Prosciutto and salami
生ハムとサラミの盛り合わせ

¥ 2,400 (¥ 2,592)

34



Chicken liver pate (6 pieces)
鶏レバーパテ (6ピース)

¥ 880 (¥ 950)

35



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

¥ 680 (¥ 734)

36



French fries
フレンチフライ

¥ 680 (¥ 734)

37



Caprese
完熟トマトとモッツァレラチーズの
カプレーゼ

¥ 1,800 (¥ 1,944)

38



Roasted onion (3pieces)
-balsamic sauce-
ローストオニオン(3ピース)
ルサミソース仕立て

¥ 780 (¥ 842)

39



Niseko vegetable pickles
ニセコ野菜のピクルス

¥ 780 (¥ 842)

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

DINNER SET ~ディナーセット~



Dinner Set /ディナーセット

3~4People / 3~4人前 ¥ 20,000 (¥ 21,600)~

Ex) 3~4 people / 3~4人前

Today's assorted appetizer / 本日の前菜盛り合わせ

Bagna cauda / バーニャカウダ

Margherita / マルゲリータ

A.O.P.con granchio / ベベロンチーノ/グランキオ

Beer can chicken / ビアカンチキン

Acqua pazza / アクアパッツァ

Gateau chocolat / ガトーショコラ

*Please inquire about the number of people and budget.
人数やご予算など、お尋ねください。

DRINK & DESSERT ドリンク&デザート

We have wine, Japanese sake, soft drink, and dessert. Please ask.

■ ワイン、日本酒、ソフトドリンク、デザート各種取り揃えております。お尋ねください。

DELIVERY デリバリー

Delivery is available for orders over 20,000 yen. Delivery fee 2000 yen.

■ ¥20,000(¥ 21,600)以上から宅配します。宅配料 ¥2,000円(¥ 2,200)

Delivery area : Niseko Hirafu area

■ 配達エリア: ニセコひらふ地区

Takeaway & Delivery Response time : 12:00~20:00

■ テイクアウェイ&デリバリー対応時間: 12:00-20:00



R NISEKO RISTORANTE PIZZERIA

(アールニセコ リストランテ ピッツァリア)

044-0080 北海道虻田郡倶知安町ニセコひらふ

1条4丁目5-41 ザ・メイプルズ・ニセコ1F

TEL : 050-3145-1255

ご注文はこちら

Instagram



R NISEKO
RISTORANTE PIZZERIA



TAKEAWAY MENU WINTER

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

SALAD ~サラダ~

71. Venetian salad with king crab

タラバガニのヴェネチア風サラダ

¥ 3,800 (¥ 4,104)



72. Bagna cauda

バーニャカウダ
(Warm steamed Niseko-vegetables)

¥ 1,800 (¥ 1,944)



73. Prosciutto and burrata cheese salad

生ハムとブurrataチーズのサラダ

¥ 3,800 (¥ 4,104)



74. Green salad of seasonal vegetables

季節野菜のグリーンサラダ

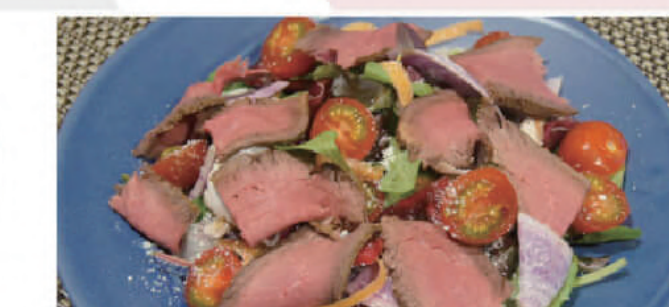
¥ 1,800 (¥ 1,944)



75. Roasted Ezo-venison salad

ロースト蝦夷鹿のサラダ

¥ 2,500 (¥ 2,700)





PIZZA MENU

R Niseko's pizza is 14 inches!!
当店のピZZアは約35cmです!

01. Margherita

マルゲリータ

mozzarella, basil, grana padano, extra virgin olive oil, tomato sauce
モッツァレラ、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 (¥ 2,808)

02. Marinara

マリナーラ

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 (¥ 2,592)

03. Prosciutto e rucola

プロシュートルッコラ

prosciutto, arugula, mozzarella, grana padano, extra virgin olive oil, tomato sauce
生ハム、ルッコラ、モッツァレラ、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 (¥ 3,240)

04. Bismarck

ビスマルク

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



¥ 3,200 (¥ 3,456)

05. Granchio

グランキオ

king crab, ricotta cheese, olive, basil, extra virgin olive oil, garlic, tomato sauce,
タラバカニ、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

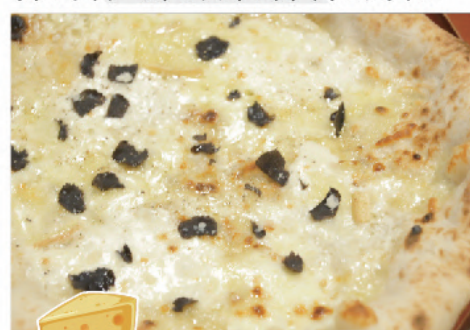


¥ 3,900 (¥ 4,212)

06. Tarutufu

タルトゥッフオ

black truffle, ricotta cheese, grana padano, ricotta 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、モッツァレラ、トリュフオイル



¥ 4,200 (¥ 4,620)

07. Fungi porcini

フンギポルチーニ

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、モッツァレラ、ニンニク



¥ 3,400 (¥ 3,672)

08. Quattro formaggi

クアトロフォルマッジ

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



¥ 3,400 (¥ 3,672)

09. Volcano

ボルカーノ

pepperoni, spicy sausage, jalapeno, mozzarella, grana padano, tomato sauce
ペパロニ、辛ソーセージ、ハラペーニョ、モッツァレラ、グラナパダーノ、トマトソース



¥ 3,400 (¥ 3,672)

10. Teriyaki chicken

テリヤキチキン

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



¥ 3,400 (¥ 3,672)

11. Pepperoni

ペパロニ

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



¥ 2,800 (¥ 3,024)

12. Hawaiian

ハワイアン

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)、モッツァレラ、グラナパダーノ、トマトソース



¥ 2,800 (¥ 3,024)

13. Bambino

バンビーノ

Kutchan-potato, sausage, corn, mozzarella, grana padano, mayonnaise
倶知安ポテト、ソーセージ、コーン、モッツァレラ、グラナパダーノ、マヨネーズ



10 inches (約25cm) ¥ 1,900 (¥ 2,052)

14. Vegetarian

ベジタリアン

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

¥ 2,800 (¥ 3,024)

15. Vegan

ビーガン

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

¥ 2,800 (¥ 3,024)



* Gluten-free Pizza is not prepared / グルテンフリーのピZZアは用意がございません

Additional toppings ~追加トッピング~

prosciutto プロシュート	¥ 600 (¥ 648)	mozzarella モッツァレラ	¥ 400 (¥ 432)
fungi (mushroom) キノコ	¥ 500 (¥ 540)	bacon ベーコン	¥ 400 (¥ 432)
pepperoni ペパロニ	¥ 500 (¥ 540)	anchovies アンチョビ	¥ 300 (¥ 324)
rucola (arugula) ルッコラ	¥ 300 (¥ 324)	jalapeno ハラペーニョ	¥ 300 (¥ 324)
pineapple パイナップル	¥ 300 (¥ 324)	garlic ニンニク	¥ 200 (¥ 216)

PASTA ~パスタ~

All pasta can be changed to gluten-free for an additional 500 yen. (Intax /540)
全てのパスタをプラス¥500 (税込 ¥540) でグルテンフリーに変更することができます。



21. A.O.P. con granchio / ベロロンチーノグランキオ
Aglio olio peperoncino sauce with snow crab
ズワイガニのベロロンチーノソース

¥ 2,700 (¥ 2,916)



22. Ragu di manzo / ラグー・ディ・マンゾ
Italian style beef cheek meat sauce
北海道産牛頬肉のラグーソース

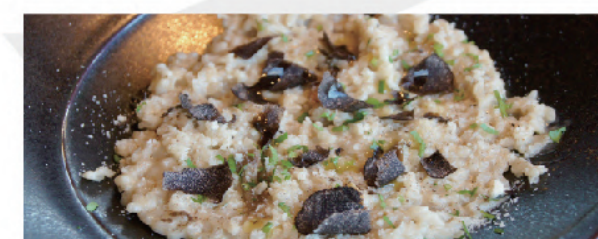
¥ 2,300 (¥ 2,484)



23. Ortolana / オルトラーナ
Tomato sauce with Hokkaido vegetables
北海道産野菜をたっぷり使った菜園風トマトソース

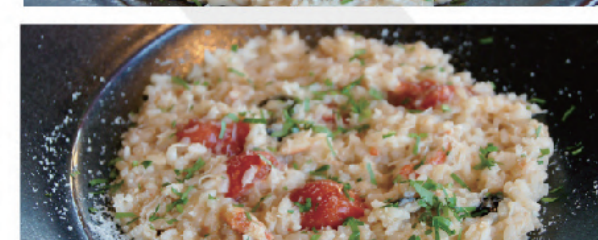
¥ 1,700 (¥ 1,836)

RISOTTO ~リゾット~



25. Black truffle risotto / 黒トリュフのリゾット
Risotto with black truffle and four kinds of mushrooms
黒トリュフと4種のキノコのリゾット

¥ 3,600 (¥ 3,888)



26. Snow crab risotto / スワイガニのリゾット
Risotto with snow crab and olives
ズワイガニとオリーブのリゾット

¥ 2,700 (¥ 2,916)

FISH DISH ~魚料理~



61. Acqua pazza / アクアパッツァ
Naples-style seafood stew
ナポリ風魚介の煮込み

¥ 3,900 (¥ 4,212)



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

¥ 2,900 (¥ 3,132)

MEAT DISH ~肉料理~

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



51. Tagliata / タリアータ
Wagyu beef Italian steak 240g
北海道産黒毛和牛のイタリアンステーキ240g
¥ 7,800 (¥ 8,424)

52. Guancia cotta / グアンチャコッタ
Braised beef cheek in red wine
北海道産牛頬肉の赤ワイン煮込み
¥ 3,600 (¥ 3,888)



53. Porchetta / ポルケッタ
Herb-roasted pork in traditional Roman style
北海道産スズ豚のローマ風ハーブロースト
¥ 2,900 (¥ 3,132)



54. Back rib roast / バックリブロースト
Roasted back rib with American style BBQ sauce
骨付き豚肉のバーベキューソース仕立て
Full ¥ 5,800 (¥ 6,264)
Half ¥ 3,200 (¥ 3,456)

55. Venison roast / ヴェニソンロースト
Roasted Ezo-venison with porcini cream sauce
蝦夷鹿のロースト ポルチーニクリーム仕立て
¥ 4,500 (¥ 4,860)

56. Lamb chops (2pieces) / ラムチョップ (2ピース)
Roasted lamb loin on the bone
ラムチョップ 子羊の骨付き肉ロースト
¥ 3,900 (¥ 4,212)



57. Cacciatora / カチャトーラ
Lamb shoulder loin stewed with Hokkaido draft beer
仔羊肩ロースの北海道産ビール柔らか煮込み
¥ 2,800 (¥ 3,024)

58. Beer can chicken / ビアカンチキン
Beer-roasted of Hokkaido whole chicken
北海道産丸鶏のビアロースト
¥ 4,900 (¥ 5,292)

59. Devil chicken / デビルチキン
Spicy-roasted of Hokkaido chicken thigh
北海道産鶏もも肉のスパイシーロースト
¥ 2,500 (¥ 2,700)