

DINNER MENU

レツジェーロ

Leggiero

イタリア産パルミジャーノ・レッジャーノで作るシーザーサラダ
Cesar Salad with Parmigiano Reggiano Cheese

本日のアンティパストミスト 5 種盛
Today's Appetizer

or

鮮魚のカルパッチョ (+800 円)
Carpaccio (+800 JPY)

国産牛のスパゲティーボロネーズ
Spaghetti Beef Bolognese

釧路産魚介のポワレ ブールブランソース
Sautéed Local Seafood with Beurre Blanc Sauce

or

国産牛の炭火焼きサーロインステーキ トリュフソース (+1,800 円)
Beef Steak with Truffle Sauce (+1,800 JPY)

or

釧路管内産蝦夷鹿肉の炭火焼き トリュフソース (+1,800 円)
Local Venison with Truffle Sauce (+1,800 JPY)

デルナード自家製フォカッチャ
Del Nord Homemade Focaccia

ホワイトチョコレートのスフレ ミックスベリーのジェラート添え
White Chocolate Soufflé with Mixed berry Gelato

コーヒー or エスプレッソ or 紅茶
Coffee or Espresso or Tea

5,700 JPY

main dining
DEL NORD

DINNER MENU

デルナード

Del Nord

十勝産インカのめざめのポタージュ
Creamy Potato Potage Soup

本日のアンティパストミスト 5 種盛
Today's Appetizer

or

鮮魚のカルパッチョ (+800 円)
Carpaccio (+800 JPY)

国産牛のスパゲティーボロネーズ
Spaghetti Beef Bolognese

アスパラのビスマルク風
Asparagus with Soft-Boiled Egg

釧路産魚介のポワレ ブールブランソース
Sautéed Local Seafood with Beurre Blanc Sauce

国産牛の炭火焼きサーロインステーキ トリュフソース
Beef Steak with Truffle Sauce

or

釧路管内産蝦夷鹿肉の炭火焼き トリュフソース
Local Venison with Truffle Sauce

デルナード自家製フォカッチャ
Del Nord Homemade Focaccia

ホワイトチョコレートのスフレ ミックスベリーのジェラート添え
White Chocolate Soufflé with Mixed berry Gelato

コーヒー or エスプレッソ or 紅茶
Coffee or Espresso or Tea

7,200 JPY

main dining
DEL NORD

DINNER MENU

Salad

イタリア産パルミジャーノ・レッジャーノのシーザーサラダ Cesar Salad with Parmigiano Reggiano Cheese	850 JPY
プロシュットハムのサラダ仕立て 赤ワインヴィネガー風味 Prosciutto Salad with Red Wine Vinegar Dressing	950 JPY
モッツアレラとフレッシュトマト、アボカドのカプレーゼ Mozzarella, Tomato, and Avocado Caprese	1,100 JPY

Soup

道産野菜のポタージュ Hokkaido Creamy Vegetarian Soup	850 JPY
道産玉葱とチーズのグラタンスープ Hokkaido Onion Cheese Gratin Soup	1,200 JPY

Bread and Rice

道産小麦の自家製パン Homemade Bread	400 JPY
ガーリックトースト Garlic Toast	750 JPY
道産米 ご飯 Hokkaido Rice	400 JPY

Kids Menu

お子様プレート Kids Plate	2,500 JPY
------------------------------	-----------

DINNER MENU

A La Carte

本日の前菜盛合せ Today's Appetizer	1,750 JPY
釧路管内産とイタリアチーズの盛合せ Cheese Plate	1,900 JPY
道産鶏の炭火焼きブロシェット（エピス又は照り焼きソース） Charcoal Grilled Chicken Skewer (Spice or TERIYAKI Sauce)	1,300 JPY
炭火焼茄子とプロシュートハムのマリネ Marinated Prosciutto and Charcoal Grilled Eggplant	1,000 JPY
本日のカルパッチョ Today's Seafood Carpaccio	1,500 JPY
季節野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda (Warm Anchovy, Garlic, and Olive Oil Dip)	1,500 JPY
阿寒ポークと白糠エゾシカ肉の炭火焼きソーセージ盛り合わせ AKAN Pork Sausage and SHIRANUKA Venison Sausage	1,700 JPY
厚岸産牡蠣と道産野菜のアヒーゴ Kushiro Oyster and Vegetable Ajillo (Cooked in Garlic and Olive Oil)	1,850 JPY

DINNER MENU

A La Carte

自家製ピクルス Homemade Pickles	650 JPY
オリーブの自家製ピクルス Homemade Pickled Olive	650 JPY
厚岸産つぶ貝の香草バター焼き Grilled Whelk TSUBU	900 JPY
道産ポテトとチーズのグラタン Hokkaido Potato and Cheese Gratin	850 JPY
ポテトとチーズのトルティージャ Egg Tortilla with Potato and Cheese	800 JPY
道東産蛸のガリシア風 Boiled Hokkaido Octopus and Vegetable	950 JPY
道産魚介のポレンタ揚げ Deep Fried Polenta Crusted Seafood	950 JPY
厚岸産浅利の白ワイン蒸し White Wine Steamed AKKESHI Clam	1,200 JPY
釧路産ししゃものピルピル (パン付) Smelt Fish SHISHAMO Pil Pil (Cooked in Garlic and Olive Oil) with Bread	1,500 JPY
釧路近海魚介の炭火焼き (3種類) Charcoal-grilled Local Seafood (3 Kinds)	2,600 JPY

DINNER MENU

Pasta ・ Risotto

厚岸産浅利のボンゴレ
Spaghetti with AKKESHI Clam 1,650 JPY

阿寒ポークと国産牛で作ったラザニア
Lasagna with AKAN Pork and Beef 1,650 JPY

国産牛のスパゲティーボロネーズ
Spaghetti Beef Bolognese 1,650 JPY

菜の花とシラスのペペロンチーノ
Spaghetti with Japanese Broccoli Rabe and Baby Sardine in Garlic and Oil 1,650 JPY

牡蠣と筍のクリームリゾット
Multi-Grains Risotto with Oyster and Bamboo Shoot 1,700 JPY

DINNER MENU

Pizza

ピッツァ マルゲリータ Pizza Margherita	1,800 JPY
生ハムと道産茸のピッツァ Prosciutto of Hokkaido Mushroom	1,850 JPY
阿寒ポークソーセージのピッツァ カラブレーゼ Pizza “Calabrese” with AKAN Pork Sausage	1,800 JPY
ピッツァ ビスマルク Pizza “Bismarck” with Soft-Boiled Egg and Ham	1,800 JPY
サラミのピッツァ Pepperoni Pizza	1,900 JPY
ピッツァ ボロネーゼ Pizza Bolognese	1,800 JPY
4種のチーズ クアトロフォルマッジ Quattro Formaggi Pizza	1,900 JPY
ピッツァ カルツオーネ Pizza Calzone	1,800 JPY
本日のデザートピッツァ Dessert Pizza	1,800 JPY

DINNER MENU

Paella/Seafood

魚介のパエリア（2名様盛り）
Seafood Paella for Two 3,800 JPY

釧路沖産鮮魚のアクアパッツァ
Aqua Pazza with KUSHIRO Fish 3,000 JPY

道産帆立と季節野菜のオリーブオイルソテー
Sautéed Scallop with vegetable and Olive Oil 2,650 JPY

道産帆立フライ 自家製タルタル添え
Scallop Fries with Tartar Sauce 2,650 JPY

本日のお魚と季節の野菜のムニエル バルサミコソース
Sautéed Seafood with vegetable and Balsamic Sauce 1,800 JPY

釧路近海産の鮮魚と道産茸の軽いクリーム煮
Creamy Seafood Stew with Hokkaido Mushroom 1,800 JPY

鮑をお好みの調理法で
Abalone 6,900 JPY

①炭火焼き ②バターソテー ③カルパッチョ ④ポレンタ揚げ ⑤昆布蒸し

①Charcoal Grill ②Sautéed with Butter ③Carpaccio ④Deep Fry with Polenta ⑤Kombu-Steam

DINNER MENU

Main Dish

道産鶏肉のディアボラ
Chicken Diablo 1,850 JPY

道産鶏と季節の野菜のグリエ ハーブ香るソルト
Grilled Chicken 1,850 JPY

白糠蝦夷鹿肉のサルティンボッカ
SHIRANUKA Venison Saltinbocca 3,000 JPY

牛ほほ肉のキャンティ煮込み
Stewed Beef Cheek Meat with Chianti Red Wine 3,000 JPY

国産牛の炭火焼きサーロインステーキ 焼き野菜添え
Beef Steak with Grilled Vegetable 4,800 JPY

Curry

ビーフカレー
Beef Curry 1,700 JPY

シーフードカレー
Seafood Curry 1,700 JPY

道産豚のカツカレー
Pork Curry 1,700 JPY

半熟卵添え 野菜たっぷりカレー
Vegetable Curry 1,700 JPY

DINNER MENU

Dessert

道産生クリームのカレマ・カタラーナ Crema Catalana	700 JPY
道産ミルクのパナコッタ Hokkaido Milk Panna cotta	700 JPY
道産マスカルポーネのティラミス Hokkaido Mascarpone Tiramisu	850 JPY
ピエモンテ風カッサータ ベリーソース Cassata (Berry Sauce)	800 JPY
フルーツのマチェドニア Fruit Salad	800 JPY
厚岸森高牛乳のアッフォガート Ice Cream with Espresso	900 JPY
アップルパイとバニラアイス Apple Pie with Vanilla Ice Cream	900 JPY
ドルチェミスト (2名様盛り) Dessert Plate for Two	2,400 JPY