

# 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 950 JPY

**Cesar Salad with Parmigiano Reggiano Cheese**

生ハムのサラダ仕立て 赤ワインビネガー風味 1,100 JPY

**Prosciutto Salad with Red Wine Vinegar Dressing**

道東産モッツァレラとフレッシュトマト  
のカプレーゼ 1,200 JPY

**Mozzarella, and Tomato, Caprese**



## Soup

道産野菜のポタージュ 900 JPY

**Hokkaido Creamy Vegetarian Soup**

北見産玉葱とコンソメの  
グラタンスープ 1,350 JPY

**Hokkaido Onion Gratin Soup**



# DEL NORD

# DINNER MENU

## Bread and Rice

道産小麦の自家製フォカッチャ 600 JPY

Homemade Bread

ガーリックトースト 900 JPY

Garlic Toast

道産米 ご飯 400 JPY

Hokkaido Rice

## Kids Menu

お子様プレート(要予約) 2,500 JPY

Kids Plate

## A La Carte

本日の前菜盛り合わせ 2,300 JPY

Today's Appetizer

道東産チーズとイタリアチーズの盛り合わせ 2,500 JPY

Cheese Plate

釧路沖鮮魚のカルパッチョ 1,650 JPY

Today's Seafood Carpaccio

自家製ピクルス 650 JPY

Homemade Pickles

厚岸産つぶ貝の香草バター焼き 1,000 JPY

Grilled Whelk TSUBU

# DEL NORD

# DINNER MENU

## A La Carte

阿寒ポークと白糠エゾシカ肉ソーセージのグリル盛り合わせ 2,150 JPY

**AKAN Pork Sausage and SHIRANUKA Venison Sausage**



魚介と野菜のアヒージョ 1,950 JPY

**Seafood & Vegetable Ajillo (Cooked in Garlic and Olive Oil)**

インカのめざめとチーズのグラタン 1,050 JPY

**Hokkaido Potato and Cheese Gratin**



道東産蛸のガリシア風 1,500 JPY

**Boiled Hokkaido Octopus and Vegetable**

厚岸産浅利の白ワイン蒸し 1,700 JPY

**White Wine Steamed AKKESHI Clam**

# DEL NORD

# DINNER MENU

## Pasta ・ Risotto

厚岸産浅利のボンゴレビアンコ 1,850 JPY

**Spaghetti with AKKESHI Clam**

釧路阿寒ポークと国産牛 自家製パスタのラザニア 1,950 JPY

**Lasagna with AKAN Pork and Beef**



(数量限定)

国産牛のスパゲティーボロネーズ 1,850 JPY

**Spaghetti Beef Bolognese**

本日の雑穀米リゾット 1,850 JPY

**Today's Multigrain Risotto**

# DEL NORD

# DINNER MENU

## Pizza

ピッツァ マルゲリータ 1,900 JPY

**Pizza Margherita**

生ハムと道産茸3種のピッツァ 2,000 JPY

**Prosciutto of Hokkaido Mushroom**

阿寒ポークソーセージのピッツァ カラブレーゼ 2,050 JPY

**Pizza “Calabrese” with AKAN Pork Sausage**

ピッツァ ビスマルク 1,950 JPY

**Pizza “Bismarck” with Soft-Boiled Egg and Ham**

サラミのピッツァ 1,950 JPY

**Pepperoni Pizza**

ピッツァ ボロネーゼ 1,950 JPY

**Pizza Bolognese**

4種のチーズ クアトロフォルマッジ 2,150 JPY

**Quattro Formaggi Pizza**

# DEL NORD

# DINNER MENU

## Paella/Seafood

魚介のパエリア（2名様盛り） 4,300 JPY

**Seafood Paella**



道産帆立と季節野菜のオリーブオイルソテー 2,800 JPY

**Sautéed Scallop with vegetable and Olive Oil**

道産帆立フライ タルタルソース 2,800 JPY

**Scallop Fries with Tartar Sauce**

魚介のムニエル バルサミコソース 1,900 JPY

**Sautéed Seafood and Balsamic Sauce**

釧路近海産の鮮魚と道産茸の軽いクリーム煮 1,950 JPY

**Creamy Seafood Stew with Hokkaido Mushroom**

# DEL NORD

# DINNER MENU

## Main Dish

道産鶏もも肉のディアボラ 1,850 JPY

**Chicken Diablo**

道産鶏もも肉と野菜のグリエ ハーブ香るソルト 1,850 JPY

**Grilled Chicken**

釧路のジビエ蝦夷鹿ロース肉のサルティンボッカ 4,000 JPY

**KUSHIRO Venison Saltinbocca**

道産牛炭火焼きサーロインステーキ と季節の野菜 6,000 JPY

**Beef Steak with Grilled Vegetable**



## Curry

ビーフカレー 1,850 JPY

**Beef Curry**

シーフードカレー 1,950 JPY

**Seafood Curry**

道産豚のカツカレー 1,850 JPY

**Pork Curry**

# DEL NORD

# DINNER MENU

## Dessert

道産生クリームのカレマ・カタラーナ 850 JPY  
Crema Catalana

道産ミルクのパナコッタ 850 JPY  
Hokkaido Milk Panna cotta

フルーツのマチエドニア 950 JPY  
Fruit Salad

厚岸森高牛乳のアフォガード 950 JPY  
Ice Cream with Espresso

# DEL NORD