イタリアン ダイニング
Ricordo
リコルド

Dinner Menu

PASTA



ミート

パルミジャーノチーズを
目の前でおかけし仕上げます



トマト

パルミジャーノチーズを
目の前でおかけし仕上げます





+300円でサラダ
&チャバタまたはスープが追加できます

- ルッコラとグリーンリーフのサラダ イタリアンドレッシング
- チャバタ（1P）または 本日のスープ







バジル

オイル







クリーム

パルミジャーノチーズを
目の前でおかけし仕上げます



カルボナーラ

パルミジャーノチーズを
目の前でおかけし仕上げます



※+200円でパスタを1.5倍にできます

PIZZA

450℃の石窯で焼いた耳がふっくらナポリ風（21cm）













※ハチミツは1歳未満の乳児は食べられません

GRATIN （約15cm）

ラグーソースのとろとろグラタン　1,100円
ペンネとホワイト＆ミートソースでクリーミーに仕上げました

海老の旨味たっぷりグラタン　1,500円
濃厚な海老の旨味とホワイトソース　海老好きにはたまらない一品





+300円でサラダ
&チャバタまたはスープが追加できます

・ルッコラとグリーンリーフのサラダ イタリアンドレッシング
・チャバタ（1P）または 本日のスープ





DORIA

ミラノ風チキンドリア　1,200円
ターメリックライスとホワイトソース　チーズで仕上げました



HAMBURG

※＋200円でライスを追加できます
※＋300円でハンバーグを
1個追加できます

イタリアンハンバーグ (120g)　900円
手間ひまかけたデミグラスソースでじっくり煮込みました



CURRY

※＋100円でライスを1.5倍に
パルミジャーノチーズを
目の前でおかけし仕上げます

イタリアンカレー　900円
ビーフ・チキン・ベジタブルをじっくり煮込んだ中辛カレー



A LA CARTE



海老とイカのアヒージョ　850円
海老・イカ・エリンギをアンチョビと鷹の爪が入った
熱々ガーリックオイルで
チャバタと一緒にお召し上がりください（別売り）

イカと温野菜のカポナータ　950円
イカ・パプリカ・ズッキーニを軽くトマト煮込みに

カマンベールチーズフライ　（5個）700円
とろーりカマンベールチーズをカリカリに

チーズ・生ハム・ドライフルーツ盛合わせ　700円
パルミジャーノレジャーノ・カマンベールチーズの2種と
生ハム・サラミハムのハム2種

トマトのマリネとモッツァレラの
カプレーゼ　500円
フレッシュトマト・モッツァレラチーズをバジルとオリーブオイルで



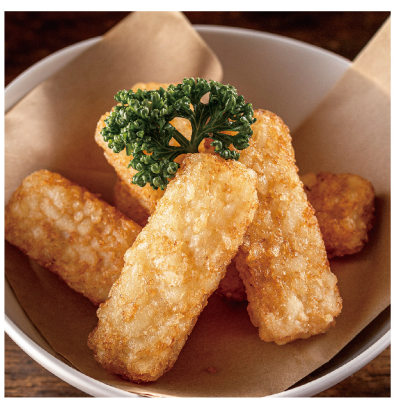




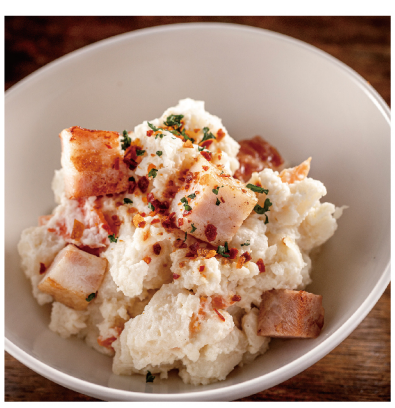
ハッシュドポテト　（6本）500円
外はカリカリ　中はホクホク

ローストポテト　450円
ヘルシーなローストポテト　シンプルに塩味で

ポテトサラダ　350円
北海道産のポテトと野菜を使用したごろごろの食感











チャバタ　（2P）200円
プレーンまたはガーリックから選べます

粗びきソーセージ（2本） 500円
長さ10cm 太さ3cmの食べ応えのある一品

チキンフリット （6P）650円
手羽中肉をジューシーに　お子様も楽しめます

チキンフリット（スパイシー） （6P）650円
手羽中肉をブレンドスパイスで仕上げたやみつき旨辛チキン



ブルスケッタ 3種の盛合わせ 650円
サーモン、ぷりぷり海老、生ハムの3種盛合わせ





プレーンチャバタまたは
ガーリックチャバタから選べます

国産牛ロース肉のロースト 2,200円
香ばしく焼き上げた牛肉（150g）と
発酵バターで仕上げたじゃがいものムースと共に
※少々お時間を頂きます



豚肩ロース肉のグリル 1,500円
250gのビッグサイズ！香ばしくジューシーに焼き上げました
※少々お時間を頂きます





金目鯛・アサリのアクアパッツァ 1,600円
魚介類を白ワイン・ニンニク・鷹の爪を入れて仕上げました

SALAD











ルッコラのグリーンサラダ
（Sサイズ）　250円

ゴマの香りがするリーフサラダ
イタリアンドレッシングで



生ハムのグリーンサラダ
（Sサイズ）　300円

国産生ハムをサラダ仕立てに
イタリアンドレッシングで

KIDS MENU　小学生以下限定



キッズパスタ　600円
ミート・トマト・クリーム



キッズプレート　600円
（チキンライス・ミートボール
チキンナゲット・タコさんウインナー
ハッシュドポテト・ポテトサラダ）



キッズカレー　500円

キッズメニュー
には
ソフトドリンクが
付きます

- コーラ
- ジンジャーエール
- オレンジ
- アップル
- ウーロン茶

DRINK

ワイン（グラス）

ボトルワインもございます

- スパークリングワイン 700円
- ワイン（赤・白） 600円

ビール

- ザ・プレミアムモルツ 生 600円
- アサヒ スーパードライ 生 550円
- オールフリー（ノンアルコールビール） 500円

ウイスキー

- 角ハイボール 550円
- ホワイトマッカイ 600円
- メーカーズマーク 700円
- ワイルドターキー 8年 700円
- 碧 AO 900円
- 山崎 800円

ソフトドリンク

- サンペレグリノ 600円
- ペリエ 600円
- コーラ 500円
- ジンジャーエール 500円
- ジュース 500円
  （オレンジ・アップル・グレープフルーツ）
- ウーロン茶 500円

- コーヒー(H/I) 500円
- エスプレッソ(H) 500円
  ダブル 650円
- カプチーノ(H) 550円
- カフェラテ(H/I) 550円
- カフェオレ(H/I) 550円
- カフェモカ(H) 600円
- キャラメルラテ(H) 600円
- クレームブリュレ ラテ(H) 600円

- ダージリンティ(H) 500円
- アイスティ 500円



サワー 550円

- レモンサワー
- グレープフルーツサワー
- 梅サワー
- シークワーサーサワー
- 柚子サワー

カクテル 600円

ウォッカ
- スクリュードライバー
- モスコミュール

ジン
- ジントニック
- ジンバック

ラム
- モヒート

リキュール
- カシスソーダ
- カシスオレンジ
- ピーチツリーフィズ
- ファジーネーブル





ノンアルコールカクテル 550円

- シャーリーテンプル（ザクロ）
- チャイナブルー(ライチ)
- ロシアンハート（グレープフルーツ）
- スカイアップル（アップル）
- オレオール(梅)
- スパークル(桃)
- ラスター(巨峰)

DOLCE

ウエディングパティシエがお届けするドルチェ









A. イチゴのタルト　700円
カスタードクリームに、甘酸っぱいイチゴ

B. フルーツのタルト　600円
カスタードクリームに、みずみずしいフルーツ

C. 栗のタルト　600円
上品な甘さの生クリームとフランス栗のムース

D. クリームチーズとベリーソースのムースタルト　600円
なめらかなムースと
甘酸っぱいフランボワーズのジャム

小麦粉・バター・アーモンドなど上質な食材を厳選しました
※タルトはテイクアウトもできます





E. しっとりクラシックショコラ　600円
濃厚なチョコレートケーキ　甘味をおさえた生クリームを添えて

F. マスカルポーネチーズのティラミス　600円
なめらかな食感のチーズムース　コーヒーとココアの風味で

G. バニラアイスのアフォガード　600円
バニラアイスにエスプレッソを注ぐ大人のドルチェ

H. カタラーナ　表面をパリッと焼き上げます　550円
イタリアのアイスプリン
パリパリに焼き上げたカラメルとバニラの香り

I. ダブルアイス　500円
バニラ、チョコ、ストロベリーから2点選べます







J. ピッコロパフェ
- モンブラン
- チョコ
- ベリー　550円



イタリアン ダイニング
Ricordo
リコルド