

鉄板焼きメニュー

旬の魚介焼き

朝採れ新鮮野菜焼き



オススメメニューをご覧ください

詳しくは、スタッフにお尋ねください



Anti Pasto

おすすめメニューもチェック
前菜

おすすめ前菜いろいろ！みんなで楽しもう

前菜盛り合わせ [2-3人前] 2200yen

美味しい生ハム2種、イタリアンサラミ2種の盛り合わせ ワインがススム！

生ハム・サラミ盛り合わせ 1650yen

単品で・・・ 生ハムのみ 1100yen

サラミのみ 1100yen

市場魚直送の新鮮キトキト魚介 おすすめです

カルパッチョ 700yen

特製ソースがやみつきに オススメメニューをチェック！

バーニャカウタ 900yen

辛口白ワインと黒こしょうがアクセント 貝汁をパンにつけても絶品

いろいろ貝の白ワイン蒸しナホリ風 1000yen

衣を付けて揚げた旬の野菜と魚介の盛り合わせ

きまぐれイタリアンフリットミスト 950yen

イタリアはもちろん、海外からのフレッシュチーズ盛り

おすすめチーズ3種盛り合わせ 1800yen

In Salata サラダ

金沢奥座敷 湯涌産“もみじファーム”自社菜園

有機無農薬野菜とスモーク魚介たっぷりのサラダ

1000yen

能登産でマリネしました 酸味がしっかりあり、あまーいトマトをシンプルに

石川県産フルーツトマトのサラダ

700yen

旬の地元新鮮野菜や加賀野菜たっぷり

焼き野菜やマリネ野菜、シャキシャキレタスのコンビネーションサラダ

D 'のグリーンサラダ

950yen

Zuppa Di Pesce 魚介のスープ仕立て

金沢や能登の浜からの新鮮な魚に白ワインやトマトなどで作る

ダイレクトでシンプルなスープ

アクアパッツァ

1900yen

漁師風魚介スープの旨味

いろいろ魚介、にんにく、トマト風味でお届けします

カッチェコ

1900yen





Pasta パスタ

小麦と塩にこだわった手打ち生パスタのもちもち食感

イタリアントマトで作る特製トマトソースにバジルとたっぷりチーズ
ホモドーロ 850yen

能の産厚新鮮卵と能の豚のベーコン 香りを引き出した黒こしょうのアクセント
カルホナーラ 950yen

アンチョビ風味のバジルペーストに松の実、羊のチーズの塩気がたまらない
ジェノベーゼ 1500yen

良質のエキストラヴァージンオイルの香り旨みをシンプルに
ホングレビアンコ 1500yen

日本海の海の幸たっぷりの魚介トマトソース
ベスカトーレ 1800yen

希少価格の能の牛と能のもち豚の粗挽きソースに旬菜のソースは人気の一品
ホロネーゼ 1800yen

Dolce

おすすめのメニューもチェック♪

ドルチェ

自家製チサートにこだわり心を込めてお届けします

DeAU 1 番人気!

濃厚ふわふわなチーズムースとイタリアンローストしたエスプレッソを使用

手作りメレンゲを使った 大人な味わい

ティラミス 750yen

季節のフルーツや素材を厳選した自家製アイスクリームとシャーベット

ジェラート盛り合わせ 750yen

お誕生日や記念日にメッセージやキャンドル、花火を

ご用意しております お気軽にお尋ねください

チサート盛り合わせ 1200yen



Dolce Pizza デザートピッツァ

石窯で焼いたモチモチ生地にフレッシュなフルーツ、

濃厚なドライフルーツの相性は抜群

♪ピッツァに是非、お楽しみください

フルーツピッツァ 1200yen

いちご・ベリー・りんご・生クリーム

ドライフルーツとナッツピッツァ

1200yen

レーズン・アーモンド・アブリコット ハチミツ

白いちじく・クルミ・アイスクリーム



美味しさの秘密は、

天然溶岩石とセラミック粘土使用

本格石窯 PIZZA

石窯のここがすごい

約 500°Cにも達する高温で均一に焼きあげる

本格石窯は、給排気効率を高めるドーム型。炎がドーム全体を覆めるように広がり、炉内上部は約 700°C、同中央部分は約 500°Cにも達します

圧倒的に高温！

直火で焼くのではなく、窯の中の温度を 400 度以上の高温に保ち、熱風によって焼きます。素早く加熱することで具の旨味や生地水分などを逃さずに焼くことができます。

石窯のここがすごい

遠赤外線効果でふっくら仕上がる

石窯は、電磁波を発生！

電磁波のなかで遠赤外線といわれる熱を持たせます。これが輻射熱。輻射熱はすばやく熱するため、外側を高温に焼き上げ、不用な水分の蒸発を防ぎながら、じっくり内部の温度を上げます

そのため外側はカリッと内側はしっとりとした仕上がり！！

石窯のここがすごい

うま味を引き出す

遠赤外線を高密度に食材に照射することでグルタミン酸が増加！

食材のもつうま味を引き出します。

グルタミン酸はうま味を与えるばかりでなく、酸味、塩味、苦味を緩和し、甘味としっとりになると

複雑な味の「こく」を出す作用があり、一層美味しくなります。

こだわりのイタリア産ピッツァ専用小壺と白山伏流水を使用

低温熟成でモチモチ、ふっくら生地が自慢のピッツァをお楽しみください

予約状況・混雑の状況により、2時間 30 分の時間制限をさせていただく場合がございます。ご協力の程、よろしくお願いたします。

また、精算時にチャージ料金を加算させていただきます。