



YAKUMO ITALIAN
Piatto

牛乳を使った料理には八雲の牧場の生乳を使用しております。



和風たらこ パスタ

味自慢の八雲産のたらこと
八雲の老舗メーカー服部醸造さんの
こだわり正油で味わい深～く♪

900円

水菜とたらこの クリームソースパスタ

八雲の美味しい牛乳をたっぷり使った
まろやか Piatto 特製クリームソースに
八雲産のたらこが相性抜群!
新鮮水菜のシャキシャキ食感が絶妙♪

1,150円



+220円
パスタ
大盛り

鮭トバとイクラの 魚醤油パスタ

季節の野菜と八雲産の
鮭トバとイクラに魚醤油と
北海道産バター。
濃厚で絶妙な味わいの
パスタができました♪

1,650円



* 表示価格は消費税込みの価格です
* テイクアウトの場合、税率が異なりますので別価格となります

北里八雲牛と八雲ポークを使用した 自家製ハンバーグ



サラダプレート付

パリジャンハンバーグ

濃厚まろやかクリームソース & チーズ

レギュラーサイズ
200g

1,300 円

ビッグサイズ
300g

1,650 円



肉汁たっぷり♪
やわらか～♪

イタリアンハンバーグ

自家製トマトソース&とろ~りチーズ

レギュラーサイズ
200g

1,300 円

ビッグサイズ
300g

1,650 円



北里八雲牛 ビーフシチュー

赤ワインでお肉と野菜をじっくり煮込んだ
自家製ラグーソースが決めて!

1,850 円



サラダプレート付



* 表示価格は消費税込みの価格です

* テイクアウトの場合、税率が異なりますので別価格となります

ライス 250 円
(大盛り) 440 円

スープセット
770 円

ライスセット



パンセット



どちらか1点お選び下さい

{バターパン2個
or
フランスパン2個

{クラムチャウダー
or
ミネストローネ}



Piatto

パスタ

Pasta

*出来上がり時にグラナパダーノチーズをかけてお持ちしますので
チーズが苦手な方はご注文時にお伝えください。

和風カルボナーラ

あっさりした和風カルボナーラの上
にはプルンっと温玉が相性抜群。
パスタにからめてどうぞ

1,300円



和風たらこパスタ

人気のたらこをこだわりバター醤油
で味わい深く

900円



ベーコンとキャベツの クリームソース

ベーコンの旨みとキャベツの甘みが
クリームソースを引き立てます

1,150円

めんたいこパスタ

食欲をそそる旨みあるほどよい辛さ
の明太子

900円



ボロネーゼ

野菜をじっくり煮込み、旨みたっぷり
のミートソース

1,200円

いかとたらこの和風パスタ

たらこの旨みと歯ごたえある“いか”
がたっぷり

1,150円



カレーミートソース

シャキシャキ玉葱の食感の、自家製
カレーミートソース

1,200円

水菜とたらこのクリームソース

たらこと相性抜群のまろやかなクリー
ムソースは八雲こだわり牛乳仕立て

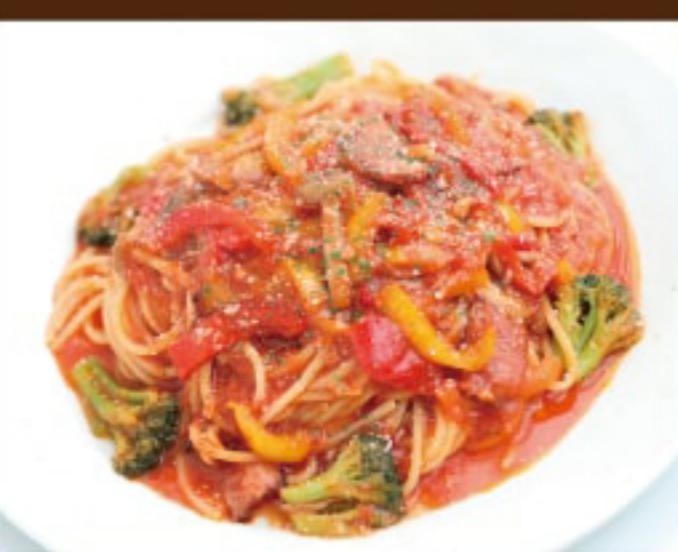
1,150円



ボンゴレビアンコ

あさりの旨みをまるごとパスタにしみ
込ませて

1,200円



ナポリタン

昔なつかしい味をトマトソースと、
八雲こだわり牛乳でピアット風に！

1,250円



帆立の大葉風味

しそ風味のきいたあっさり和風味です

1,300円



キノコとパンチェッタの ペペロンチーノ

パンチェッタは豚肉の塩漬け。自家製の
塩気・旨み・肉の熟成した香りがぎっしり！

1,300円



カリカリベーコンとキャベツの アンチョビソース

キャベツの甘みとアンチョビソース
(イワシの塩漬)がよく合います

1,300円



サラダ

八雲モッツァレラチーズとカリカリベーコンのサラダ	750円
八雲育ちのタコのマリネサラダ	850円
季節(気まぐれ)サラダ	900円
キノコのソテーの温玉サラダ	900円
プロシュートと水菜のサラダ	1,100円



グラタン

・八雲こだわり牛乳の
自家製無添加ベシャメルソース



エビグラタン 1,300円 ホタテグラタン 1,400円 魚介類のグラタン 1,550円

ドリア

・北海道米を100%使用した自家製トマトバターライス
・自家製無添加ベシャメルソース



エビドリア 1,400円 ホタテドリア 1,500円 魚介類のドリア 1,650円

各サラダプレート付

ご当地食材のおいしさを味わえるメニューです。



北海道産モッツァレラチーズ

自家製トマトソース

自家製ジェノベーゼソース



北海道産モッツァレラチーズ

北海道産ゴーダ・パルメザン

黒松内産ブルーチーズ

八雲育ちのマルゲリータグラタン
1,400円

八雲育ちの4種のチーズグラタン
1,500円

自家製ピザ

Pizza (23cm)

生地は、道産小麦ゆめちからと八雲の牛乳で練り上げた
ピアットの自家製ピザです。



カプリチョーザ

(気まぐれ)

1,550円



マルゲリータ

1,200円



4種のチーズピザ

1,300円



ベーコンとトマトの
ピザ

1,400円



魚介類のピザ

1,550円

イタリアンアラカルト



クラムチャウダースープ (牛乳・野菜 etc) 605円



ミネストローネスープ (トマト・野菜・ベーコン etc) 605円

2種のフライドポテト 660円

ソーセージの盛合せ 660円

あさりのワイン蒸し 750円

八雲育ちのホタテの大葉ソテー 770円

エビとブロッコリーのガーリックソテー 1,210円

八雲けんこう豚のパンチェッタソテー 1,210円

グリルチキンの黒胡椒風味 1,210円

チーズフォンデュ風テリヤキチキン 1,210円



パン



道産小麦のもちもちバターロール 330円

フランスパン 330円

ガーリックトースト 440円

フランスパンのチーズフォンデュ風焼 770円

* 表示価格は消費税込みの価格です

* テイクアウトの場合、税率が異なりますので別価格となります



ソフトドリンク

コーラ	400円	コーヒー	500円
オレンジジュース	400円	エスプレッソ	500円
レモンスカッシュ	400円	紅茶	500円
ジンジャエール	400円	ホットミルク	500円
ウーロン茶	400円	アイスティー	500円
八雲こだわり牛乳	400円	アイスコーヒー	500円

プレミアムソフトドリンク

クランベリージュース	550円
ブラットオレンジジュース	550円
八雲こだわり牛乳のカフェラテ	550円
八雲こだわり牛乳のカプチーノ	550円

デザート

ブランマンジェ	ほんのり甘い自家製ミルクゼリー	450円
クレームブリュレ	パリパリのキャラメルが乗った柔らかなプリン	500円
ガトーショコラ	しっとり焼き上げたほろ苦い大人のケーキ	500円
ティラミス	数あるイタリアのドルチェの中で質・味とも高いランクの一品	500円
気まぐれドルチェ	当店おすすめのデザートの盛合せ	600円

VAKUUM ITALIAN
Piatto

アルコール

生ビール	550 円
アイスボール（レモン・グレープフルーツ）	550 円
ハイボール	550 円
スパークリングワイン	550 円
バドワイザー（小瓶）	660 円
ハイネケン（小瓶）	660 円
ハートランド（瓶ビール）	660 円

ノンアルコールビール

プレミアムアルコールフリー（小瓶）	500 円
-------------------	-------

イタリアワイン

グラス

ボトル

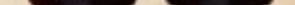
モンテベッロ・サンジョヴェーゼ	ハウスワイン	赤	550 円	3,000 円
爽やかでフルーティな味わいで、余韻にかすかなほろ苦さが感じられます。				



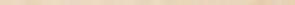
モンテベッロ・トレッビアーノ	ハウスワイン	白	550 円	3,000 円
花やフルーツを思わせる繊細な香り。爽やかでフルーティなバランスのとれた味わいです。				



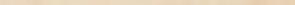
テアヌム “カステッリ・ディ・セヴェリーノ” プーリア・ロッソ	ハウスワイン	赤	800 円	3,000 円
口当たりも滑らかで、バランスが良く、タンニンが柔らかいのが特徴です。				



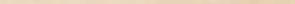
テアヌム “カステッリ・ディ・セヴェリーノ” プーリア・ビアンコ	ハウスワイン	白	800 円	3,000 円
フローラルなアロマと淡い黄色のフルーツの香りが広がり、フレッシュな酸味も感じられます。				



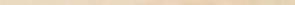
マアジ モデッロ・ロッソ デッレ・ヴェネツィエ	ハウスワイン	赤	1,000 円	3,500 円
豊かな果実味にスパイシーさが加わった赤ワインです。モダンで親しみやすい味わいです。				



マアジ モデッロ・ビアンコ デッле・ヴェネツィエ	ハウスワイン	白	1,000 円	3,500 円
洋ナシや熟したリンゴのような香りが広がるフルーティーな白ワインです。				



チエヴィコ “ラルス” スプマンテ・ブリュット	スパークリング	3,500 円
フレッシュで爽やかな味わいで、すっきりとした味わいの辛口タイプです。		



* 表示価格は消費税込みの価格です



ペアセット

Pair set

Aセット

ニ名様分 3,800円

- ハ雲モツツアレラチーズと
カリカリベーコンのサラダ



- フランスパンのチーズフォンデュ風焼

- パスタ 1品 BIGサイズ ★下記のパスタメニューからお選びください
(フィットチーネに変更の場合はプラス440円)

- デザート盛り合わせ

- ドリンク (お1人様1杯) ★ドリンクメニューからお選びください
(ハートランド、ボトルワインを除く)

Bセット

ニ名様分 6,500円

- | | | |
|-----------------|-------|---|
| ● サラダ | | ★サラダメニューから1点お選びください |
| ● ピッツア | | ★ピッツアメニューから1点お選びください
(カプリチョーザ、魚介類のピッツア プラス220円) |
| ● エビとブロッコリーのソテー | | |
| ● パスタ 2 品 | | ★下記のパスタメニューからお選びください
(フィットチーネに変更の場合は1品につき プラス220円) |
| ● デザート盛り合わせ | | |
| ● ドリンク (お1人様1杯) | | ★ドリンクメニューからお選びください
(ハートランド、ボトルワインを除く) |

★パスタメニュー★

- * 和風たらこパスタ
- * めんたいこパスタ
- * いかとたらこの和風パスタ
- * ベーコンとキャベツのクリームソース
- * ボンゴレビアンコ
- * キノコとパンチェッタのペペロンチーノ
- * カリカリベーコンとキャベツのアンチョビソース
- * 帆立の大葉風味
- * 水菜とたらこのクリームソース
- * キノコとあさりの水菜青さ海苔クリームソース
- * キノコとブロッコリーの桜海老クリームソース
- * 和風カルボナーラ
- * ナポリタン
- * ボロネーゼ

- * クリームボロネーゼ
- * カレーミートソース
- * 茄子とハ雲モツツアレラのトマトソース
- * ハ雲産帆立とキャベツのトマトソース
- * 小海老のバジル風味

- ▼ 220円プラスになります.....
- * カルボナーラ
 - * プロシュートとハ雲モツツアレラの黒胡椒風味
 - * 鮭トバとイクラの魚醤油パスタ

- ▼ 440円プラスになります.....
- * 手長海老のクリームソース
 - * 魚介類のトマトソース



Piatto



各種宴会 パーティー承ります

要予約

(3名様以上で
承ります)

4,000円
コース

90分飲み放題+6品

※生ビール、カクテル各種は
飲み放題には含まれません。

5,000円
コース

120分飲み放題+7~9品

※生ビール、カクテル各種は
飲み放題には含まれません。

6,000円
コース

ドリンクメニュー全品
120分飲み放題+7~9品※ボトルワインは飲み放題には
含まれません。

ご予算に応じますので、スタッフまでお問い合わせください。

Tel. 0137-62-3900

オードブル・お弁当なども注文承ります。

ギフトにご自宅に
地方発送 できます

当店の商品は、できたてを急速冷凍しておりますので風味を損なわずに届けられます。専用のギフト箱もございますので、贈り物にもおすすめです。

クール便
(冷凍)で発送
代引き可

piatto.jp

詳しくは店内のパンフレット、
もしくはホームページをご覧
ください。

* 表示価格は消費税込みの価格です