

# 手打ちピッツァ

うすーく延ばしたクリスピータイプの生地  
12inch (約 30cm)

**信州味噌ピッツァ 980 円**

信州味噌で作った特製ソースとチーズが絶妙です。

**ベーシックピッツァ 980 円**

シンプルに生地とトマトソースとチーズが美味。

**ピッツァフォルマッジオ 930 円**

ソースなし。生地とチーズだけの味をお楽しみ下さい。

**ソーセージときのこのピッツァ 1,520 円**

ソーセージときのこたっぷり。トマトソースのピザ。

**アルプスサーモンピッツァ 1,430 円**

サーモンとスペシャルバジルソース。

**和風きのこピッツァ 1,430 円**

たっぷりのきのこ本わさびを使用した和風ソース。

**鹿ソーセージと  
スモークチェダーチーズのピッツァ 1,430 円**

他で味わえない美味しさ。



# 生パスタ

もちもちシコシコの生パスタを使用。

**ソーセージとしめじの  
トマトソーススパゲッティ 980 円**  
定番の美味しさ。

**サーモンと水菜のクリームスパゲッティ 1,100 円**  
生クリームは使わずヘルシーな仕上がり。

**野沢菜とじゃこの  
ペペロンチーノスパゲッティ 930 円**  
野沢菜とじゃこの相性抜群です。

**鴨とねぎの和風スパゲッティ 930 円**  
添えられた柚子こしょうがおいしい仕事します。

**駒ヶ根名物ソースかつ丼 1,000 円**  
野菜とりんごがたっぷり入り、最低2週間真空熟成させる特製ソース。

**味わい工房風ソースかつ丼 1,080 円**  
駒ヶ根名物ソースかつ丼にからしマヨネーズをトッピング。

**桜丼 1,600 円**  
信州名物馬刺しの丼。3種(ニンニク・生姜・柚子こしょう)の薬味で。

# ごはん物

**アルプスカレーライス 980 円**  
ホップを使ったオリジナルカレー。

**お子様カレーライス 680 円**  
牛乳・卵・小麦粉は使っていません。