

モーニング ブッフェ

MORNING BUFFET

営業時間/6:30~10:00 (LO 9:30)



鳥のさえずり、水のせせらぎ
目の前に広がる大自然の緑を眺めながら
和食・洋食のバラエティ豊かな
モーニングbuffetをご堪能ください。

大人
Adult

¥2,500 税別
(税込 ¥2,700)

小学生
Child

¥1,750 税別
(税込 ¥1,890)

幼児 (4歳以上)
Infant (More than 4 years old)

¥1,250 税別
(税込 ¥1,350)

モーニング メニュー

MORNING MENU

コンチネンタルブレックファースト

CONTINENTAL BREAKFAST

- ・ジュース (オレンジ/グレープフルーツ/トマトジュース)
- ・ Juice (orange/grapefruit/tomato juice)

- ・パン
- ・ コーヒー
- ・ Bread
- ・ Coffee

¥1,200 税別
(税込 ¥1,296)

アメリカンブレックファースト

AMERICAN BREAKFAST

- ・ジュース (オレンジ/グレープフルーツ/トマトジュース)
- ・ Juice (orange/grapefruit/tomato juice)

- ・卵料理 (スクランブル/フライ/ボイル)
- ・ Egg dishes (scrambled/fried/boiled)

with (ハム/ベーコン/ソーセージ)
With (ham/bacon/sausage)

with (温野菜)
With (Hot Vegetables)

- ・プチサラダ
- ・パン
- ・ コーヒー
- ・ Petit salad
- ・ Bread
- ・ Coffee

¥2,000 税別
(税込 ¥2,160)

アラカルト

A LA CARTE

- ・ヨーグルト
- ・ Yogurt

- ・シリアル
- ・ Cereal

- ・プチサラダ
- ・ Petit salad

各 ¥600 税別
(税込 ¥648)

《平日限定》

ランチメニュー

LUNCH MENU

営業時間／11:30～14:30 (LO 14:30)

《アンティパストは、ブッフェ卓より好きなだけ》
Please take your dishes from buffet table



Aセット Aset

- ・ブッフェ卓よりアンティパスト
・ Please take your dishes from buffet table
- ・ピッツァ 又は パスタ
(下記より①～⑤の中からお選びください)
・ Pizza or Pasta
※Please choose ①～⑤
- ①マルゲリータ (トマトとモッツァレラチーズのピッツァ)
Pizza Margherita
- ②サラミとパプリカのピリ辛ピッツァ
Spicy pizza with cabbage and anchovy
- ③海老とズッキーニのトマトクリームピッツァ
Tomato cream sauce pizza with shrimp and zucchini
- ④スルメイカとグリーンアスパラガスの
ペペロンチーノ スパゲッティ
Spaghetti peperoncino served with squid and green asparagus
- ⑤ゴロゴロ野菜のトマトソース リングイネ
温度卵を添えて
Linguine ortolana served with soft boiled egg
- ・フォカッチャ
・ Focaccia
- ・コーヒー
・ Coffee

¥1,500 税別
(税込 ¥1,620)

ドルチェ・ジェラート食べ放題 Assorted Dolce Special

ランチセットをご注文頂いたお客様にスペシャル価格

¥500 税込 (税込 ¥540)

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。
※写真はイメージです。

※Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
※The photo is only a representation.



Bセット Bset

- ・ブッフェ卓よりアンティパスト
・ Please take your dishes from buffet table
- ・ピッツァ 又は パスタ
(下記より①～⑤の中からお選びください)
・ Pizza or Pasta
※Please choose ①～⑤
- ①マルゲリータ (トマトとモッツァレラチーズのピッツァ)
Pizza Margherita
- ②サラミとパプリカのピリ辛ピッツァ
Spicy pizza with cabbage and anchovy
- ③海老とズッキーニのトマトクリームピッツァ
Tomato cream sauce pizza with shrimp and zucchini
- ④スルメイカとグリーンアスパラガスの
ペペロンチーノ スパゲッティ
Spaghetti peperoncino served with squid and green asparagus
- ⑤ゴロゴロ野菜のトマトソース リングイネ
温度卵を添えて
Linguine ortolana served with soft boiled egg
- ・メイン料理
(下記より⑥～⑦の中からお選びください)
・ Main
※Please choose ⑥～⑦
- ⑥的鯛と空豆、インゲンのフリット
バジルマヨネーズソース
Sea bream and bean's frit with basil mayonnaise
- ⑦牛ハネシタ肉のタリアータ
パルメザンチーズとルッコラのサラダ
Tagliata with parmesan cheese and rucola salad
- ・フォカッチャ
・ Focaccia
- ・コーヒー
・ Coffee

¥2,600 税別
(税込 ¥2,808)



イタリアンキッズランチ Italian kids menu

コーンスープ・ボロネーゼ・ミニサラダ・フォカッチャ・ドルチェ・オレンジジュース
Corn Soup · Boroneze · Small Salad · Focaccia · Dolce · Orange juice

¥900 税別
(税込 ¥972)

イタリアンディナーbuffet

ITALIAN DINNER BUFFET

営業時間/17:30~21:30 (LO 21:00)

素材を生かした本格イタリアンbuffetと共に
イタリアの石釜で焼いたピッツアをご堪能ください

- 90分間のご利用とさせていただきます -
It is available for 90 minutes



- ・前菜
・ Appetizer
- ・サラダ
・ Salad
- ・石窯焼きピッツア
・ Pizza
- ・パスタ
・ Pasta
- ・温製料理
・ Hot food
- ・フォーカッチャ
・ Focaccia
- ・ドルチェ
・ Dolce
- ・コーヒー
・ Coffee

大人
Adult

¥5,500 税別
(税込 ¥5,940)

小学生
Child

¥3,850 税別
(税込 ¥4,158)

幼児 (4歳以上)
Infant (More than 4 years old)

¥2,750 税別
(税込 ¥2,970)

ソフトドリンク飲み放題付

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。
※国産米を使用しております。

※Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.
※We use domestically produced rice.

イタリアンディナーメニュー

ITALIAN DINNER MENU

営業時間/17:30~21:30 (LO 21:00)



ピアチェーレ

PIACERE

- ・アンティパスト
・ Antipasto
- ・ピッツア マルゲリータとクアトロフォルマッジ
・ Margherita and 4 formaggi pizza
- ・本日のパスタ
・ Today's pasta
- ・ティラミスとジェラート
・ Tiramisu and Gelato
- ・コーヒー 又は 紅茶
・ Coffee or Tea

¥3,000 税別
(税込 ¥3,240)

イタリアンキッズプレート“バンビーノ”

Italian kids plate “Banbino”

コーンスープ・ボロネーゼ・本日のきまぐれピッツア・牛肉のストラッチ テリヤキソース・海老フライ・ドルチェ
Corn Soup ・ Boroneze ・ Pizza ・ Sautéed Beef served with Teriyaki Sauce ・ Fried Shrimp ・ Dolce

¥2,800 税別
(税込 ¥3,024)

アラカルトメニュー

A LA CARTE MENU

前菜 Antipasto

モッツァレラチーズと おいしいトマトのサラダ カプレーゼ	色々なスティック野菜のバーニャカウダ
Caprese	Bagna cauda
¥1,500 税別 (税込 ¥1,620)	¥1,200 税別 (税込 ¥1,296)
スモークサーモンのマリネ 芽葱とレモンオイルで	ミックスサラダ
Marinated smoked salmon served with leek and lemon oil	Mixde salad
¥1,600 税別 (税込 ¥1,728)	¥800 税別 (税込 ¥864)
パルマの生ハムにフルーツを添えて	ルーコラのサラダ パルメザンチーズを散らして
Prosciutto and fruits	Rucola salad
¥1,800 税別 (税込 ¥1,944)	¥800 税別 (税込 ¥864)
鮮魚のカルパッチョ バジルマヨネーズソース	本日のスープ
Carpaccio of fresh fish served with basil mayonnaise	Today` s soup
¥1,800 税別 (税込 ¥1,944)	¥800 税別 (税込 ¥864)
海の幸のマリネ	チーズの盛り合わせ 3 種
Marinated seafood	Assorted cheese (small)
¥2,000 税別 (税込 ¥2,160)	¥1,600 税別 (税込 ¥1,728)
低温調理した牛肉のカルパッチョ ルーコラとパルメザンチーズ添え	チーズの盛り合わせ 5 種
Carpccio of beef served with rucola and cheese	Assorted cheese (large)
¥2,000 税別 (税込 ¥2,160)	¥2,600 税別 (税込 ¥2,808)

ピッツア Pizze

トマトとモッツァレラチーズのピッツア	4種類のチーズのピッツア
Margherita	Quattro formaggi pizza
¥1,500 税別 (税込 ¥1,620)	¥1,800 税別 (税込 ¥1,944)
アンチョビのピッツア	釜揚げシラス・水菜・グラナチーズのピッツア
Napoletana	Pizza of whitebait and mizuna
¥1,600 税別 (税込 ¥1,728)	¥1,800 税別 (税込 ¥1,944)
スモークサーモンのサワークリームソースピッツア	素焼きしたピッツアに生ハムと モッツァレラチーズとルーコラを重ねて
Sour cream source pizza of smoked salmon	Focaccia Sogni di Sogni
¥1,800 税別 (税込 ¥1,944)	¥2,000 税別 (税込 ¥2,160)
卵とボンレスハムのピッツア	
Bismarck	
¥1,800 税別 (税込 ¥1,944)	

アラカルトメニュー

A LA CARTE MENU

パスタ Pasta

帆立貝とブロッコリーのペペロンチーノ スパゲッティ	タリアテッレのミートソース和え
Spaghetti peperoncino served with scallop and broccoli	Tagliatelle Bolognese
¥1,800 税別 (税込 ¥1,944)	¥1,800 税別 (税込 ¥1,944)
バジル香るトマトソースのスパゲッティ	パンネ ゴロゴロ野菜のトマト煮込みソース
Spaghetti pomodoro flavoved with basil	Penne served with tomato sauce
¥1,500 税別 (税込 ¥1,620)	¥1,600 税別 (税込 ¥1,728)
辛いトマトソースのスパゲッティ アラビアータ	海老とポテトのバジルペーストで和えたリングイネ
Spaghetti arrabbiata	Linguine served with shrimp and potato
¥1,500 税別 (税込 ¥1,620)	¥1,800 税別 (税込 ¥1,944)
カルボナーラ スパゲッティ	海の幸のリゾット
Spaghetti carbonara	Risotto of seafood
¥1,800 税別 (税込 ¥1,944)	¥2,200 税別 (税込 ¥2,376)
浅利のスパゲッティ	4種類のチーズのリゾット
Spaghetti vongole	Risotto of 4 fromage
¥1,800 税別 (税込 ¥1,944)	¥2,000 税別 (税込 ¥2,160)
スモークサーモンのクリームソースのリングイネ	
Linguine served with creme sauce in smoked salmon	
¥2,000 税別 (税込 ¥2,160)	

魚料理 Secondi di pesce

本日の鮮魚をトマトソースで	カダイフで包んだ帆立貝と海老のフリット
Grilled fish served with tomato sauce	Fried scallops and shrimp
¥2,400 税別 (税込 ¥2,592)	¥2,200 税別 (税込 ¥2,376)
本日の鮮魚のグリル ハーブオイルで	料理長のおすすめ 逸品 赤座海老の鉄板焼き
Grilled fish served with herb oil	Teppanyaki of scampi
¥2,400 税別 (税込 ¥2,592)	¥2,600 税別 (税込 ¥2,808)

肉料理 Secondi di carne

奥丹波鶏もも肉の香草オープン焼き	豪州産骨付き仔羊の鉄板焼き レモンとマスタードで
Baked chicken served with herb	Teppanyaki of lamb with potato
¥2,000 税別 (税込 ¥2,160)	¥2,600 税別 (税込 ¥2,808)
えびすもち豚スペアリブの白ワイン煮 グレモラダの香り	料理長厳選 国産牛フィレのステーキ バルサミコヴィネガーのソースで
Stewed pork served with white wine sauce	Filet of beef served with balsamico
¥2,200 税別 (税込 ¥2,376)	¥3,200 税別 (税込 ¥3,456)

仔牛のカツレツ、モッツァレラチーズと 生ハムを重ねたオープン焼き	
Baked cutlet of veal	
¥2,500 税別 (税込 ¥2,700)	

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、お気軽にご相談ください。

※Should you be allergic to any food ingredients, please ask restaurant manager for assistance.

軽食

SNACK

色々なスティック野菜のバーニャカウダ

Bagna cauda **¥1,200** 税別
(税込 ¥1, 296)

チーズの盛り合せ

Assorted cheese (small) **¥1,600** 税別
(税込 ¥1, 728)

ポテト&オニオンリング

Fried Potato and Onion **¥400** 税別
(税込 ¥432)

ピッツァ マルゲリータ

(トマトとモッツァレラチーズのピッツァ) Margherita **¥1,500** 税別
(税込 ¥1, 620)

パルマの生ハムにフルーツを添えて

Prosciutto and fruits **¥1,800** 税別
(税込 ¥1, 944)

デザート

DESSERT

ティラミス

Tiramisu **¥800** 税別
(税込 ¥864)

チョコレートケーキ

Chocolate cake **¥800** 税別
(税込 ¥864)

ジェラート盛り合せ

Gelato **¥800** 税別
(税込 ¥864)

ケーキセット(コーヒー・紅茶付)

Cake set (with coffee tea) **¥1,200** 税別
(税込 ¥1, 296)

パンナコッタ

Panna cotta **¥800**
(税込 ¥864)

季節のフルーツタルト

Fruits tart **¥1,000**
(税込 ¥1, 080)

ジェラートに熱々のエスプレッソコーヒーを注いで

Affogato **¥800**
(税込 ¥864)

デザートピッツァ

Dessert Pizza **¥800**
(税込 ¥864)

バナナチョコレート ジェラート添え

Banana and Chocolate Pizza

リンゴとはちみつ バニラジェラート添え

Apple and Honey Pizza

ビール & ウイスキー

BEER & WHISKEY

キリン一番搾り(生ビール)

Draft beer **¥650** 税別
(税込 ¥702)

キリン一番搾り(中瓶)

“KIRIN” Bottle Beer **¥700** 税別
(税込 ¥756)

ジョニーウォーカー ブラックラベル

Johnnie Walker Black Label **¥1,200** 税別
(税込 ¥1, 296)

ノンアルコールビール 零イチ

Non-alcoholic beer Zero ICHI **¥500** 税別
(税込 ¥540)

日本酒 & 焼酎

SAKE & SHOCHU

日本酒(山田錦)180ml

Sake **¥1,000** 税別
(税込 ¥1, 080)

焼酎(芋・麦)

Shochu **¥800** 税別
(税込 ¥864)

カクテル

COCKTAIL

キール

Kir **¥1,200** 税別
(税込 ¥1, 296)

キールロワイヤル

Kir Royal **¥1,300** 税別
(税込 ¥1, 404)

ミモザ

Mimosa **¥1,300** 税別
(税込 ¥1, 404)

カシスソーダ

Cassis and Soda **¥1,000** 税別
(税込 ¥1, 080)

カシスオレンジ

Cassis and Orange **¥1,000** 税別
(税込 ¥1, 080)

ミネラルウォーター

MINERAL WATER

アクアパンナ [500ml(非発泡性)]

Acqua Panna (with No Gas) **¥600** 税別
(税込 ¥648)

サンペレグリーノ [500ml(発泡性)]

Sanpellegrino (with Gas) **¥600** 税別
(税込 ¥648)

シャンパン

ミニボトル(200ml)

CHAMPAGNE

ニコラ・フィアット・ブリュット・ロゼ

Nicolas Feuillatte Brut Rose **¥4,800** 税別
(税込 ¥5, 184)

グラスワイン

GLASS WINE

スパークリングワイン

¥1,300 税別
(税込 ¥1, 404)

ロゼワイン

¥1,200 税別
(税込 ¥1, 296)

<白ワイン>

ヴェルディッキオ・デイ・カステッリ

デイ・イエージクラシコ

イタリア マルケ州 (やや辛口) **¥900** 税別
(税込 ¥972)

アンティカ マリネリアルビコーネ ビアンコ

イタリア エミリアロマーニャ州(辛口) **¥1,300** 税別
(税込 ¥1, 404)

<赤ワイン>

ロッソ ピチューノ

イタリア マルケ州 (ライトボディ) **¥900** 税別
(税込 ¥972)

シュバリエ ドゥ シャトー ラグレゼット

フランス カオール (フルボディ) **¥1,300** 税別
(税込 ¥1, 404)

ソフトドリンク

SOFT DRINK

コーヒー

Coffee **¥500** 税別
(税込 ¥540)

カフェラテ

Cafe latte **¥500** 税別
(税込 ¥540)

カプチーノ

Cappuccino **¥500** 税別
(税込 ¥540)

紅茶

Tea **¥500** 税別
(税込 ¥540)

コココーラ

Coca-Cola **¥500** 税別
(税込 ¥540)

ジンジャエール

Ginger Ale **¥500** 税別
(税込 ¥540)

カルピス

Calpis **¥500** 税別
(税込 ¥540)

山ぶどう

Grape **¥500** 税別
(税込 ¥540)

ウーロン茶

Oolong tea **¥500** 税別
(税込 ¥540)

イタリア ブラッドオレンジジュース

Italy blood orange Juice **¥600** 税別
(税込 ¥648)

おすすめボトルワイン

DRINK

ボッテガ ブルー アカデミア

BOTTEGA BLUE ACCADEMIA

イタリア ヴェネト州



スパークリング やや辛口

非常にフルーティーな辛口で、さわやかなのど越し。ミネラルと酸のバランスのとれた心地よい味わい。

¥6,000 税別
(税込 ¥6,480)

アカキーズ スパークリング ロゼ

Akakies Sparkling Rose

ギリシャ



スパークリングロゼ やや辛口

ギリシャ北部に現存する古代品種「クシノマヴロ種」から生まれる希少スパークリングロゼ。ストロベリーやチェリーなどの果実味。ほど良い酸味、柔らかい味わい。ほのかに甘みを感じる。

¥7,200 税別
(税込 ¥7,776)

プティブルジョワソーヴィニヨンブラン

Petit Bourgeois Sauvignon Blanc 2017

フランス ロワール サンセール



白 やや辛口

フレッシュでさわやかな味わい。食前酒として、また魚介やサラダなどとも好相性なおすすめワイン。

¥6,000 税別
(税込 ¥6,480)

ボッリーニトレンティーノ シャルドネ2017

Trentino Chardonnay

イタリア トレンティーノ アルト アディジェ州



白 辛口

味わい豊かであふれる果実味。まろやかでなめらかな酸味もありミネラル分が後味にしっかり残る。

¥6,500 税別
(税込 ¥7,020)

レイウッド ヴィンヤード カベルネ ソーヴィニヨン 2016

Raywood Vineyards Cabernet Sauvignon

アメリカ カリフォルニア セントラルコート



赤 ミディアム

口当たりのいいタンニンを感じて少し甘やかで飲みやすい、トースティーなフィニッシュ。

¥4,980 税別
(税込 ¥5,378)

グレネリー エステート リザーブ ・レッド 2011

Glenelly Estate Reserve Red

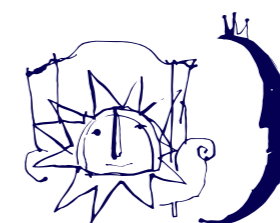
南アフリカ ステレンボッシュ



赤 フルボディ

元ボルドー名門が南アフリカで手掛けたワイナリー。豊かな酸味と濃厚で凝縮感のある果実味。細やかでしっかりとした渋み。濃厚かつエレガント。「ファンタスティック！」なワイン。

¥7,500 税別
(税込 ¥8,100)



TRATTORIA
SOGNI di SOGNI