LUNCH

パスタ　〈ミニサラダ付〉

タコ・イカ・海老と水菜のペペロンチーノ	1,880
オスミックトマトとジェノベーゼ、 リコッタチーズのトマトソーススパゲッティ	1,680
牛肉 100% の濃厚なミートソース ボロネーゼ　スパゲッティ or 自家製生パスタ	1,680
帆立のカルボナーラ　スパゲッティ or 自家製生パスタ	1,680
鶏むね肉のジェノベーゼ	1,780
炭火焼 地魚のレモンクリームスパゲッティ	1,880
海鮮のトマトソーススパゲッティ スパゲッティ or 自家製生パスタ	1,880

デュラムセモリナ 100% 使用の自家製生パスタ
当店の生パスタはそば製麺と同じ器具を使用しています。
そばアレルギーの方は、ご注意ください。

タコ･イカ･海老と水菜の
ペペロンチーノ

オスミックトマトとジェノベーゼ、
リコッタチーズのトマトソース

ボロネーゼ

炭火焼 地魚の
レモンクリームスパゲッティ

海鮮のトマトソーススパゲッティ

スープ

本日のスープ	300
オニオングラタンスープ	800

オニオングラタンスープ

サラダ・前菜・パン

モッツァレッラと柑橘のイタリアンサラダ 自家製　柑橘のイタリアンドレッシング	1,000
レモン香るシーザーサラダ	1,000
バーニャカウダ	1,000
タコのマリネサラダ	1,200
地魚のカルパッチョ	1,200
十勝産 フライドポテト	400
鶏の唐揚げ	800
自家製パンと素焼きピッツァの盛り合わせ またはライス	300

モッツァレッラと柑橘の
イタリアンサラダ

タコのマリネサラダ

地魚のカルパッチョ

フライドポテト

STELLA DI MARE

＊表示価格は税込です

LUNCH

グリル

〈 ミニサラダ・本日のスープ
ライスまたは自家製パン 付 〉

里見伏姫牛 ハンバーグ 地野菜と自家製ポテトサラダ 1,850

里見伏姫牛 煮込みハンバーグ 温玉または 3 種のチーズ 1,850

里見伏姫牛 ハンバーグ 海老フライ･カニクリームコロッケ
自家製ポテトサラダ 2,300

里見伏姫牛 ハンバーグと炭火焼ステーキ 2,300

ビーフシチュー 2,000

ビーフシチュー 2,300
海老フライ･カニクリームコロッケのペアプレート

炭火焼ステーキ プライム 150g 1,800
あっさりとした赤身肉の旨み 200g 2,200

炭火焼ステーキ アメリカ産 Wagyu 150g 1,800
赤身肉に脂のコクと旨み 200g 2,200

牛肉と海鮮 夏野菜の炭火焼バーベキュー風 2,300

葡萄牛リブロースの 炭火焼ステーキ 150g 2,200
きのこのマデラソース

ハンバーグソース きのこのデミグラスソース or おろしポン酢

ステーキソース 和風オニオン or おろしポン酢

鶏肉のクリーム煮と魚のムニエル 1,850

タリアータ ルーコラのサラダ添え 1,600
バルサミコ酢

牛ホホ肉の赤ワイン煮 1,850

デミグラスソースのオムライス 1,500

海老と帆立のオムライス トマトクリームソース 1,700

シーフードグラタン 1,500

シーフードドリア 1,500

平日ランチタイムサービス

★ ランチドリンク

グラスワイン（白･赤）	200
コーヒー	200
紅茶	200
ウーロン茶	200
オレンジジュース	200

★ ケーキセット 800
(自家製ケーキ or DONOVAN ケーキ ＋ コーヒー or 紅茶)

美味しい
自家製ヨーロピアンブレッド

千葉県館山産 粒すけ
大粒でご飯粒が白く、ツヤがあり
香りや味、さらには炊き上がりも良く
ほどよい弾力と粘りがあります。

煮込みハンバーグ

ハンバーグと炭火焼ステーキ

牛肉と海鮮 夏野菜の
炭火焼バーベキュー風

鶏肉のクリーム煮と魚のムニエル

STELLA DI MARE

＊表示価格は税込です

DINNER

Antipasto　Zuppa

前菜 と スープ

モッツァレッラと柑橘の
イタリアンサラダ
（小）1,000（大）1,300
自家製 柑橘のイタリアンドレッシング

レモン香るシーザーサラダ
（小）1,000（大）1,300

バーニャカウダ
（小）1,000（大）1,300

カプレーゼ　800

彩り野菜のサラダ　1,200
ビネガードレッシング
または、和風ゆずドレッシング

イタリアチーズと
生ハムの盛り合わせ 1,200

本日の前菜盛り合わせ
1,200

自家製ローストビーフ、
パテドカンパーニュと
イタリアチーズ　1,300
赤ワインとフォンドボーのソース

地魚のカルパッチョ
（小）1,200（大）2,000

勝山産 真鯛のカルパッチョ
（小）1,200（大）2,000

タコの自家製マリネサラダ
（小）1,200（大）1,600

海老のフリット　1,000

タコとイカと地魚の唐揚げ
辛いトマトソース　1,200

トリッパ　800

海老のアヒージョ　800

タコ･イカ･海老、
椎茸･マッシュルームの
アヒージョ　1,200

窯焼きじゃがバター
トリュフ風味　1,200

十勝産
フライドポテト　400

鶏肉の唐揚げ　800

オニオングラタンスープ
800

本日のスープ　500

STELLA DI MARE

＊表示価格は税込です

DINNER

Pasta
パスタ

タコ・イカ・海老と水菜のペペロンチーノ 1,880

オスミックトマトとジェノベーゼ、
リコッタチーズのトマトソーススパゲッティ 1,680

牛肉 100% の濃厚なミートソース
ボロネーゼ　スパゲッティ or 自家製生パスタ 1,680

帆立のカルボナーラ 1,680
スパゲッティ or 自家製生パスタ

鶏むね肉のジェノベーゼ 1,780

炭火焼 地魚のレモンクリームスパゲッティ 1,880

海鮮のトマトソーススパゲッティ 1,880
スパゲッティ or 自家製生パスタ

デュラムセモリナ 100% 使用の自家製生パスタ

当店の生パスタはそば製麺と同じ器具を使用しています。
そばアレルギーの方は、ご注意ください。

Secondo Piatto
メインディッシュ

地魚のソテー　ブールフォンデュソース 1,600

地野菜、地魚と海老と帆立のグリル 1,600
ドライトマトとオリーブのタプナードソース

ボローニャ風カツレツ 1,350

鶏肉のハーブ焼き　辛いトマトソース添え 1,350

タリアータ　ルーコラのサラダ添え 1,600
バルサミコ酢

ビステッカ　フィレンツェ風厚切りカットステーキ
300g 2,400

〈フィレンツェの名物料理　ビステッカ〉
ビステッカの伝統的な食べ方は（焼き方）レアです。
オリーブオイルと塩・胡椒につけてお召し上がり下さい。

牛ホホ肉の赤ワイン煮　サラダ添え 1,850

葡萄牛リブロースの 炭火焼ステーキ 2,200
きのこのマデラソース

タコ･イカ･海老と水菜の
ペペロンチーノ

オスミックトマトとジェノベーゼ、
リコッタチーズのトマトソース

ボロネーゼ

炭火焼 地魚の
レモンクリームスパゲッティ

海鮮のトマトソーススパゲッティ

地魚と海老と帆立のグリル

ボローニャ風カツレツ

タリアータ

牛ホホ肉の赤ワイン煮

葡萄牛
リブロースの炭火焼ステーキ

STELLA DI MARE

＊表示価格は税込です

Grill

グリル

里見伏姫牛ハンバーグ 地野菜と自家製ポテトサラダ		1,850
里見伏姫牛煮込みハンバーグ 温玉または３種のチーズ		1,850
里見伏姫牛ハンバーグ 海老フライ･カニクリームコロッケ・自家製ポテトサラダ		2,300
里見伏姫牛ハンバーグと炭火焼カットステーキ		2,300
地野菜と牛肩ロース、 鶏肉のヘルシーサイコロステーキ	200g 300g	1,800 2,400
炭火焼ステーキ プライム あっさりとした赤身肉の旨み	200g	2,200
炭火焼ステーキ アメリカ産 Wagyu 赤身肉に脂のコクと旨み	200g	2,200
葡萄牛リブロース ステーキ（鉄板）	150g 200g	2,050 2,400

◆ハンバーグソース
きのこのデミグラスソース or おろしポン酢

◆ステーキソース
和風オニオン or おろしポン酢 or バルサミコ酢

デミグラスソースのオムライス	1,500
海老と帆立のオムライス トマトクリームソース	1,700
シーフードグラタン	1,500
シーフードドリア	1,500
ビーフシチュー	1,850
本日のスープ	500
オニオングラタンスープ	800

〈Aセット〉
ほうれん草のバター炒め or ほうれん草のアーリオオーリオ
or ブロッコリーのアーリオオーリオ
本日のスープ、ライスまたは自家製パン 800

〈Bセット〉
ミニサラダ、本日のスープ、ライスまたは自家製パン 400

〈Cセット〉
ミニサラダ、オニオングラタンスープ、
ライスまたは自家製パン 1,000

自家製パンと素焼きピッツァの盛り合わせ , またはライス 200

里見伏姫牛ハンバーグ
海老フライ・カニクリームコロッケ

煮込みハンバーグ

デミグラスソースのオムライス

シーフードグラタン

炭火焼ステーキ

地野菜と牛肩ロース、
鶏肉のヘルシーサイコロステーキ

ビーフシチュー

Aセット

＊表示価格は税込です