

# Campagne cucina & bar モーニングメニュー



## Soup breakfast

### 季節のスープモーニング

¥ 890

季節野菜を使ったトマトスープ / パン / ドリンク  
Tomato soup with seasonal vegetables / bread / drink



## Toast breakfast & drink

### トーストモーニング

¥ 890

トースト / ミニサラダ / ヨーグルト / ドリンク  
Toast (with jam & butter) / mini salad / yogurt / drink



## Soft-boiled eggs sandwich & drink

### とろトロ半熟タマゴサンドモーニング ¥980

タマゴサンド / ハム / ミニサラダ / ヨーグルト / ドリンク  
Egg sandwich / ham / mini salad / yogurt / drink



## Toast & drink

### シンプルトーストモーニング

¥ 700

トースト (ジャム・バター付) / ドリンク  
Toast (with jam & butter) / drink

## Set Drink

モーニングのセットドリンクはこちらから1個お選びください

### Blended coffee

- ・ブレンドコーヒー

### Iced coffee

- ・アイスコーヒー

### Tea (Hot or Iced)

- ・紅茶 (ホット / アイス)

### Oolong Tea

- ・ウーロン茶

### Orange juice

- ・オレンジジュース

### Apple juice

- ・アップルジュース



## Minced Noto beef pizza toast breakfast

### 能登牛ミンチのピザトーストモーニング ¥1,200

能登牛ミンチのピザトースト / ミニサラダ / ヨーグルト / ドリンク  
Minced Noto beef pizza toast / mini salad / yogurt / drink

単品のドリンクメニューは裏面をご覧ください。

ホットドリンク  
Hot Drink

<b>Blended coffee</b> ブレンドコーヒー	¥500	<b>Hazelnut cappuccino</b> ヘーゼルナッツカプチーノ	¥600
<b>American coffee</b> アメリカンコーヒー	¥500	<b>Hot tea</b> ホットティー	¥480
<b>Espresso double</b> エスプレッソ ダブル	¥400	<b>Hot chocolate</b> ホットココア	¥550
<b>Cappuccino</b> カプチーノ	¥550	<b>Hot milk</b> ホットミルク	¥450
<b>Caramel cappuccino</b> キャラメルカプチーノ	¥600		

アイスドリンク  
Cold Drink

<b>Iced coffee</b> アイスコーヒー	¥500	<b>Iced milk</b> アイスミルク	¥450
<b>Iced tea</b> アイスティー	¥500	<b>Orange juice</b> オレンジジュース	¥480
<b>Iced caffe latte</b> アイスカフェラテ	¥550	<b>Apple juice</b> アップルジュース	¥480
<b>Iced caramel latte</b> アイスクaramelラテ	¥600	<b>Coca Cola</b> コーラ	¥480
<b>Iced hazelnut latte</b> アイスヘーゼルナッツラテ	¥600	<b>Oolong Tea</b> ウーロン茶	¥450
<b>Iced chocolate</b> アイスココア	¥550	<b>Ginger ale</b> ジンジャーエール	¥480

平日限定プライス!

# Select Lunch

セレクトランチ

## Main+Salad+Drink付

・ Set includes main dish, salad, and drink.  
・ The price varies depending on the product.

### Main お好きな メイン

お好きなメインを右のページからお選びください。  
Please select from the right page

- ・ ピッツァ Pizza
- ・ パスタ Pasta
- ・ ライス料理 Rice dish
- ・ サンドイッチ Sandwich

お好きなメインを  
1つチョイス!

### Salad サラダセット 内容



前菜サラダ  
Appetizer salad

＋¥200  
パンまたは  
スープ

＋¥200でパンまたはスープを  
付けることができます

For those ordering the select  
lunch, you can order soup or bread  
for an additional 200 yen.

### Drink お好きな ドリンク 1杯!

お好きなドリンクを下記よりお選びください  
Please choose one drink from below

- ・ ブレンドコーヒー(ホット/アイス) Blended coffee (Hot or Iced)
- ・ アメリカンコーヒー American coffee
- ・ 紅茶(ホット/アイス) Tea (Hot or Iced)
- ・ ウーロン茶 Oolong Tea
- ・ オレンジジュース Orange juice
- ・ アップルジュース Apple juice
- ・ ひとくち生ビール【＋¥250】 Glass beer (small size)
- ・ グラスワイン(赤/白)【＋¥300】 Glass wine
- ・ ハイボール【＋¥300】 Highball
- ・ レモンサワー【＋¥300】 Lemon sour

### Cake セット プラス ＋¥440

更に、ランチ限定のお得な価格でケーキをセットに! (＋¥440)

ケーキはお店の前の  
ショーケースからも選べます!  
You can also choose from  
the showcase!



季節のタルト  
Seasonal tart



濃厚バイクド  
チーズケーキ  
Baked cheese cake



ナッツの  
ガトーショコラ  
Gateau chocolate  
with nuts

※モンブラン、季節のショート、季節のタルトは＋¥100になります。

Montblanc, Seasonal shortcake, Seasonal tart will be +¥100

## Pizza ピッツァ

・ 大きさ: 10in(約26cm) Ready in approx 8 min.  
・ 焼き上げまでに約8分程お時間をいただきます。ご了承くださいませ。



Margherita **HALAL FOOD**  
当店自慢のクラシコ・マルゲリータ  
Set ¥1,850/ 単品 single item ¥1,550



Bismarck with soft-boiled egg  
卵とベーコンのビスマルク  
(トマトソース・ベーコン・チーズ・温泉卵)  
Set ¥1,850/ 単品 single item ¥1,550



Prosciutto & Mozzarella  
生ハムとモッツァレラチーズ  
Set ¥2,150/ 単品 single item ¥1,850



Seafood pizza  
シーフードピッツァ  
Set ¥2,080/ 単品 single item ¥1,780



Marinara **HALAL FOOD**  
マリナーラ  
Set ¥1,780/ 単品 single item ¥1,480



Teriyaki pizza  
自家製テリヤキピッツァ  
(西洋あさびなソース＋¥100) **おすすめ!**  
Set ¥1,780/ 単品 single item ¥1,480

## Rice dish ライス料理

お米は石川県産を使用しております



HANTON rice  
金沢のソウルフード  
ハントンライス  
Set ¥2,080/ 単品 single item ¥1,780



Double cheese hamburger omelette rice  
with hayashi sauce  
自家製ハヤシソースのWチーズ  
ハンバーグオムライス  
Set ¥1,980 単品 single item ¥1,680



Mentaiko cream omelette rice  
**HALAL FOOD**  
明太子のクリームオムライス  
Set ¥1,680  
単品 single item ¥1,380



Omelette rice  
ふあトロ!  
スキレットオムライス  
Set ¥1,500  
単品 single item ¥1,200



Parmesan cheese risotto  
チーズの王様  
パルミジャーノチーズリゾット  
Set ¥1,600  
単品 single item ¥1,300



New Menu!

## Sandwich サンドイッチ

Soft-boiled egg sandwich lunch  
半熟卵サンドランチ  
Set ¥1,480  
単品 single item ¥1,180

本日の  
スープ

当店人気の  
半熟卵  
サンドイッチ

## Pasta パスタ

お急ぎの方・茹であげ時間5分のクイックパスタに変更OK!(＋¥100)  
茹で上げまでに約15分程お時間をいただきます。ご了承くださいませ。  
Ready in approx 15 min.



Carbonara **トンキー**  
プレミアム能登豚(豚輝)ベーコンと  
石川鶏卵の黄金カルボナーラ  
Set ¥1,880/ 単品 single item ¥1,580



Noto-beef meat sauce spaghetti with seasonal vegetables  
季節野菜の能登牛ミンチの  
ミートソーススパゲティ  
Set ¥1,950/ 単品 single item ¥1,650

※お野菜は仕入によって写真と異なります。



Mentaiko Spaghetti **HALAL FOOD**  
絶品! 明太子のスパゲッティ  
Set ¥1,680/ 単品 single item ¥1,380



Spaghetti Napolitana with soft-boiled egg  
シェフこだわり大人のナポリタン  
Set ¥1,680/ 単品 single item ¥1,380

## Summer seasonal specials

夏の期間限定メニュー

Pizza with Noto minced pork salsiccia,  
okra and mozzarella  
能登豚ミンチのサルシッチャと  
オクラのモッツァレラピッツァ  
Set ¥2,080/ 単品 single item ¥1,780

大きさ: 10in(約26cm)



Oil spaghetti with Noto minced pork  
salsiccia and perilla  
能登豚ミンチのサルシッチャと  
大葉のオイルスパゲッティ  
Set ¥1,780/ 単品 single item ¥1,480



OUTONA  
A  
I



特製オリジナル  
レモンサワー ¥690  
(自家製のレモンコンポート入り)  
Lemon sour

レモン丸ごと  
生搾りレモンサワー  
Fresh Lemon sour ¥800  
(追いつレモンサワー ¥500)



おすすめ!  
人気 No.1



ハイボール各種

- ホワイトホース ハイボール ¥630  
White Horse highball
- ジャックダニエル ハイボール ¥680  
Jack Daniels highball
- ジョニーウォーカーブラックラベル12年ハイボール ¥880  
Johnnie Walker Black Label 12 Years highball

TAPAS

単品タパスメニュー

仏風野菜のトマトの煮込みラタトゥイユ ¥800

Ratatouille

ハモンセラノ24ヶ月熟成生ハム&グリッシーニ ¥880

Hamon serrano and grissini

MIX ナッツ & オリーブ ¥580

Mixed nuts and olive

自家製ピクルス ¥680

Homemade pickles



ハモンセラノ24ヶ月熟成生ハム  
&グリッシーニ



仏風野菜のトマトの  
煮込みラタトゥイユ

Campagne cucina & bar  
Lunch Menu

カンパニー クチーナ & バール 平日ランチメニュー

お得なランチセット!

# Select Lunch

セレクトランチ

## Main+Salad+Drink付

・Set includes main dish, salad, and drink.  
 ・The price varies depending on the product.

**Main お好きなメイン**

お好きなメインを右のページからお選びください。  
 Please select from the right page

- ・ピッツァ Pizza お好きなメインを1つチョイス!
- ・パスタ Pasta
- ・ライス料理 Rice dish

**Salad サラダセット内容**

前菜サラダ  
 Appetizer salad

**+¥200**  
 パンまたはスープ

**+¥200**でパンまたはスープを付けることができます  
 For those ordering the select lunch, you can order soup or bread for an additional 200 yen.

**Drink お好きなドリンク1杯!**

お好きなドリンクを下記よりお選びください  
 Please choose one drink from below

- ・ブレンドコーヒー(ホット/アイス) Blended coffee(Hot or Iced)
- ・アメリカンコーヒー American coffee
- ・紅茶(ホット/アイス) Tea (Hot or Iced)
- ・ウーロン茶 Oolong Tea
- ・オレンジジュース Orange juice
- ・アップルジュース Apple juice
- ・ひとくち生ビール【+¥250】 Glass beer (small size)
- ・グラスワイン(赤/白)【+¥300】 Glass wine
- ・ハイボール【+¥300】 Highball
- ・レモンサワー【+¥300】 Lemon sour

**Cake セット +¥440**

更に、ランチ限定のお得な価格でケーキをセットに! (+¥440)

ケーキはお店の前のショーケースから選べます!  
 You can also choose from the showcase!

- 季節のタルト Seasonal tart
- 濃厚バイクドチーズケーキ Baked cheese cake
- ナッツのガトーショコラ Gateau chocolate with nuts

※モンブラン、季節のショート、季節のタルトは+¥100になります。  
 Montblanc, Seasonal shortcake, Seasonal tart will be +¥100

## Pizza ピッツァ

・大きさ: 10in(約26cm) Ready in approx 8 min.  
 ・焼き上げまでに約8分程お時間をいただきます。ご了承くださいませ。



Margherita **HALAL FOOD**  
 当店自慢のクラシコ・マルゲリータ  
 Set ¥2,050/単品 single item ¥1,550



Bismarck with soft-boiled egg  
 卵とベーコンのピスマルク  
 (トマトソース・ベーコン・チーズ・温泉卵)  
 Set ¥2,050/単品 single item ¥1,550



Prosciutto & Mozzarella  
 生ハムとモッツアレラチーズ  
 Set ¥2,350/単品 single item ¥1,850



Seafood pizza  
 シーフードピッツァ  
 Set ¥2,280/単品 single item ¥1,780



Marinara **HALAL FOOD**  
 マリナーラ  
 Set ¥1,980/単品 single item ¥1,480



Teriyaki pizza  
 自家製テリヤキピッツァ  
 (西洋あさびソース+¥100) おすすめ!  
 Set ¥1,980/単品 single item ¥1,480

## Rice dish ライス料理

お米は石川県産を使用しております



HANTON rice  
 金沢のソウルフード  
 ハントンライス  
 Set ¥2,280/単品 single item ¥1,780



Double cheese hamburger, omelet rice with hayashi sauce  
 自家製ハヤシソースのWチーズハンバーグオムライス  
 Set ¥2,180/単品 single item ¥1,680



Mentaiko cream omelette rice **HALAL FOOD**  
 明太子のクリームオムライス  
 Set ¥1,880  
 単品 single item ¥1,380



Omelette rice  
 ふあトロ! スキレットオムライス  
 Set ¥1,700  
 単品 single item ¥1,200



Parmesan cheese risotto  
 チーズの王様  
 パルミジャーノチーズリゾット  
 Set ¥1,800  
 単品 single item ¥1,300

## Pasta パスタ

お急ぎの方  
 ・茹であげ時間5分のクイックパスタに変更OK!(+¥100)  
 ・茹で上げまでに約15分程お時間をいただきます。ご了承くださいませ。  
 Ready in approx 15 min.



**プレミアム能登豚「豚輝」を使用!**

Carbonara トンキー  
 プレミアム能登豚(豚輝)ベーコンと石川鶏卵の黄金カルボナーラ  
 Set ¥2,080  
 単品 single item ¥1,580



Noto-beef meat sauce spaghetti with seasonal vegetables  
 季節野菜を使った能登牛ミンチのミートソーススパゲティ  
 Set ¥2,150/単品 single item ¥1,650



Spaghetti with basil sauce  
 バジルソースのスパゲッティ  
 Set ¥1,980/単品 single item ¥1,480



Mentaiko Spaghetti **HALAL FOOD**  
 絶品! 明太子のスパゲッティ  
 Set ¥1,880/単品 single item ¥1,380



Spaghetti Napolitana  
 シェフこだわり大人のナポリタン  
 Set ¥1,880/単品 single item ¥1,380

## Summer seasonal specials 夏の期間限定メニュー

Pizza with Noto minced pork salsiccia, okra and mozzarella  
 能登豚ミンチのサルシッチャとオクラのモッツアレラピッツァ  
 Set ¥2,280/単品 single item ¥1,780  
 大きさ: 10in(約26cm)



Oil spaghetti with Noto minced pork salsiccia and perilla  
 能登豚ミンチのサルシッチャと大葉のオイルスパゲッティ  
 Set ¥1,980/単品 single item ¥1,480

# Chef's salad

サラダのランチも用意しました!

シェフズサラダランチ

# Lunch



## Salad + Bread + Drink

シェフズサラダランチのセットにはパンとドリンクが付きます  
Chef's salad lunch set includes bread and drink.

Bread  
パン



+

Drink  
ドリンク



Caesar salad  
旬の加賀 & 地物野菜と生ハムのシーザーサラダ  
石川鶏の濃厚半熟卵添え  
Set ¥1,650 / 単品 single item ¥1,300



Vegan green salad  
ヴァーガングリーンサラダ  
Set ¥1,350 / 単品 single item ¥1,000

セットのドリンクは下記よりお選びください

Please choose one drink from below



- ブレンドコーヒー(ホット/アイス)  
Blended coffee (Hot or Iced)
- アップルジュース  
Apple juice
- アメリカンコーヒー  
American coffee
- ひとくち生ビール【+¥250】  
Glass beer (small size)
- 紅茶(ホット/アイス)  
Tea (Hot or Iced)
- ガラスワイン(赤/白)【+¥300】  
Glass wine
- ウーロン茶  
Oolong Tea
- ハイボール【+¥300】  
Highball
- オレンジジュース  
Orange juice
- レモンサワー【+¥300】  
Lemon sour

# Happy Hour Set

ハッピーアワー  
セット

こちらからお飲み物をお選びください  
(価格は2杯目からのものです)

- KIRIN ICHIBAN キリン一番搾り ¥630
- Lemon sour レモンサワー ¥530
- Highball ホワイトホースハイボール ¥530
- Sparkling Wine スパークリングワイン ¥580
- Wine of the Day 本日のワイン(白/赤) ¥480



その日のおすすめのおつまみ盛り合わせ + アルコール  
ドリンク1杯  
※内容はその日によって変わります。

▶▶2,000円



# Tapas

単品タパスメニュー

Ratatouille  
仏風野菜のトマトの煮込みラタトゥイユ ¥800

ハモンセラノ24ヶ月熟成生ハム & グリッシーニ

Hamon serrano and grissini  
ハモンセラノ24ヶ月熟成生ハム&グリッシーニ ¥880

Mixed nuts and olive  
MIX ナッツ & オリーブ ¥580

Homemade pickles  
自家製ピクルス ¥680



仏風野菜のトマトの煮込みラタトゥイユ

# Campagne cucina & bar Lunch Menu

カンパニョ クチーナ&バル ランチメニュー

# Happy Hour Set

ハッピー  
アワーセット

右記メニューより  
お好きな  
ドリンク1杯

その日の  
おすすめの  
おつまみ  
盛り合わせ

▶▶2,000円

こちらからお飲み物をお選びください  
(価格は2杯目からのものです)

- ・キリン一番搾り ¥630
- ・レモンサワー ¥530
- ・ホワイトホースハイボール ¥530
- ・スパークリングワイン ¥580
- ・本日のワイン(白/赤) ¥480

## PIZZA ピッツァ

	G	M
MARGHERITA クラシコ・マルゲリータ <b>おすすめ!</b>	1,550	1,000
BISMARCK WITH SOFT-BOILED EGG AND BACON 卵とベーコンのビスマルク	1,550	1,000
HOMEMADE TERIYAKI PIZZA 自家製テリヤキピッツァ 西洋わさびソース(100円) <b>おすすめ!</b>	1,480	980
MARINARA マリナーラ	1,480	980
SEAFOOD PIZZA シーフードピッツァ	1,780	1,160
QUATTRO FORMAGGI 4種チーズのクアトロフォルマッジ	1,780	1,160
PROSCIUTTO & MOZZARELLA 生ハムとモッツアレラチーズ	1,850	1,200



自家製テリヤキピッツァ      マリナーラ      シーフードピッツァ      4種チーズのクアトロフォルマッジ      生ハムとモッツアレラチーズ



クラシコ・マルゲリータ



卵とベーコンのビスマルク



## TAPAS タパス

ASSORTED  
4 SMOKED APPETIZERS  
スモーク前菜  
4種盛り合わせ 1,200

PATE DE CHAMPAGNE  
能登豚入り  
特製パテ・ド・カンパーニュ 950

RATATOUILLE  
■ 仏風野菜のトマトの煮込み  
ラタトゥイユ 800

HAMON SERRANO AND GRISSINI  
■ ハモンセラノ/24カ月熟成生ハム  
& グリッシーニ 880

MIXED NUTS AND OLIVE  
■ MIXナッツ&オリーブ 580

HOMEMADE PICKLES  
■ 自家製ピクルス 680

ASSORTED CHEESE  
■ チーズミスト 980

## SALADS サラダ

CAESAR SALAD  
旬の加賀&地物野菜と  
生ハムのシーザーサラダ (ハーブ) 930  
石川鶏の濃厚半熟卵添え(レギュラー) 1,300



## ANTIPASTO 温前菜

GARLIC TOAST  
特製ガーリックトースト **おすすめ!** 730

FISH AND CHIPS  
フィッシュ&チップス  
専用タルタルソース(100円) 980

FRENCH FRIES  
熱々フライドポテト  
ガツンとペッパーマケチャソース  
ペコリーノチーズ追加(50円) 730

GRILLED NOTO PORK "TONKY" SAUSAGE  
能登豚輝ソーセージのグリル 880

NOTO PORK POLPETTINI AND SEASONAL  
VEGETABLES STEW WITH CHEESE AND TOMATO  
能登豚ポルペッティーニ(肉団子)と  
季節野菜のチーズトマト煮込み 980  
※季節によって使用する材料が変わります。

## MAIN メイン



ASSORTMENT OF 3 TYPES  
OF SAUSAGES  
3種ソーセージ盛り合わせ  
1,780

## TOPPING トッピング

ポテトやピザに!お好きにトッピング!

・粉チーズ(パルミジャーノチーズ) Powdered cheese (Parmesan cheese)	¥100	・西洋わさびソース Horseradish sauce	¥100
・ケチャップ Ketchup	¥50	・タルタルソース Tartar sauce	¥100
・マヨネーズ Mayonnaise	¥50	・オリーブオイル Olive oil	¥100

# WHISKEY

ウイスキー 45ccで作成します

## スコッチ・ウイスキー

WHITE HORSE ホワイトホース	630
GLEN GRANT ARBORALIS グレングラント・アルボラリス	700
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YEARS ジョニーウォーカーブラックラベル12年	880
TOMATIN LEGACY トマーティンレガシー	1,050
BOWMORE 12YEAR ボウモア 12年	1,200
ARBEG 10YEAR アードベック 10年	1,380
CAOL ILA 12YEARS カリラ 12年	1,480
ARRAN SHERRY CASK アラン シェリーカスク	1,480

## ジャパニーズ・ウイスキー

RIKU 陸	700
YOICHI 余市	1,280
CHITA 知多	1,380
FUJI 富士	1,380
HAKUSHU 白州	1,880
YAMAZAKI 山崎	1,880
HIBIKI 響 ブレンダーズ チョイス	2,900

## アメリカン・ウイスキー

JACK DANIEL'S ジャックダニエル	680
FOUR ROSES フォアローゼス	780

## アイリッシュ・ウイスキー

JAMESON ジェームソン	780
BUSKER IRISH WHISKEY バスカー アイリッシュウイスキー	880
BUSKER SINGLE POT STILL IRISH WHISKEY バスカー シングルポットスチル	1,200

ストレート / ロック / ハイボール等  
お好きなスタイルをスタッフまで



Straight, on the rocks, highball, etc.  
Please contact our staff with your favorite style.

## LEMON SOUR

レモンサワー

LEMON SOUR 特製オリジナルレモンサワー 自家製のレモンコンポート入り	690
FRESH LEMON SOUR レモン丸ごと生搾りレモンサワー	800
追いレモンサワー 空いたグラスにレモンサワーをそそぎます! Additional Lemon Sour Pour lemon sour into the empty glass.	500
BLUE LEMON SOUR ブルーレモンサワー	750
RAMUNE SORBEL LEMON SOUR ラムネソルベレモンサワー	800



Campagne cucina & bar  
**Happy Menu**

カンパニー クチーナ & バール ハッピーメニュー



## TAPAS

タパス



レモンサワーに  
ピッタリ!

ASSORTED  
4 SMOKED APPETIZERS  
スモーク前菜  
4種盛り合わせ 1,200



PATE DE CHAMPAGNE  
■能登豚入り  
特製パテ・ド・カンパーニュ  
950

RATATOUILLE  
■仏風野菜のトマトの煮込み  
ラタトゥイユ 800



HAMON SERRANO AND GRISSINI  
■ハモンセラーノ24カ月熟成生ハム  
& グリッシーニ 880



MIXED NUTS AND OLIVE  
■MIXナッツ&オリーブ 580

HOMEMADE PICKLES  
■自家製ピクルス 680

ASSORTED CHEESE  
■チーズミスト 980



チーズミスト

## SALADS

サラダ

GRILLED VEGETABLE SALAD  
加賀野菜と季節の野菜を使った  
温野菜サラダ 980



加賀野菜と季節の  
野菜を使った温野菜サラダ

VEGAN GREEN SALAD  
ヴィーガングリーンサラダ (ハーフ) 700  
(レギュラー) 1,000

CAESAR SALAD  
旬の加賀&地物野菜と  
生ハムのシーザーサラダ (ハーフ) 930  
石川鶏の濃厚半熟卵添え (レギュラー) 1,300



旬の加賀&地物野菜と  
生ハムのシーザーサラダ  
石川鶏の濃厚半熟卵添え

## ANTIPASTO

温前菜

GARLIC TOAST  
特製ガーリックトースト **おすすめ!** 730



特製ガーリックトースト

FISH AND CHIPS  
フィッシュ&チップス 980  
専用タルタルソース(100円)



フィッシュ&チップス

FRENCH FRIES  
熱々フライドポテト  
ガソンとペッパーマケチャソース 730  
ペコリーノチーズ追加(50円)



能登豚豚輝  
ソーセージのグリル

GRILLED NOTO PORK "TONKY" SAUSAGE  
能登豚豚輝ソーセージのグリル 880

NOTO PORK POLPETTINI AND SEASONAL  
VEGETABLES STEW WITH CHEESE AND TOMATO  
能登豚ポルペッティーニ(肉団子)と  
季節野菜のチーズトマト煮込み 980



能登豚ポルペッティーニと  
季節野菜のチーズトマト煮込み

※季節によって使用する材料が変わります。

## TOPPING

トッピング

ポテトやピザに!お好きにトッピング!

・粉チーズ(パルミジャーノチーズ) ¥100  
Powdered cheese (Parmesan cheese)

・ケチャップ ¥50  
Ketchup

・マヨネーズ ¥50  
Mayonnaise

・西洋わさびソース ¥100  
Horseradish sauce

・タルタルソース ¥100  
Tartar sauce

・オリーブオイル ¥100  
Olive oil

# PIZZA

ピッツァ

**G** grande:10in(約26cm) **M** mezzo:grandeの約半分

MARGHERITA

クラシコ・マルゲリータ **おすすめ!**

**G** 1,550 **M** 1,000

BISMARCK WITH SOFT-BOILED EGG AND BACON  
卵とベーコンのビスマルク

1,550 1,000

HOMEMADE TERIYAKI PIZZA  
自家製テリヤキピッツァ  
西洋わさびソース(100円) **おすすめ!**

1,480 980

MARINARA  
マリナーラ

1,480 980

SEAFOOD PIZZA  
シーフードピッツァ

1,780 1,160

QUATTRO FORMAGGI  
4種チーズのクアトロフォルマッジ

1,780 1,160

PROSCIUTTO & MOZZARELLA  
生ハムとモッツァレラチーズ

1,850 1,200



クラシコ・マルゲリータ



卵とベーコンのビスマルク



自家製テリヤキピッツァ



マリナーラ



シーフードピッツァ



4種チーズのクアトロフォルマッジ



生ハムとモッツァレラチーズ



シェフこだわり大人のナポリタン



絶品!明太子のスパゲッティ



季節野菜を使った能登牛ミンチのミートソーススパゲッティ



プレミアム能登豚(豚輝)ベーコンと石川鶏卵の黄金カルボナーラ



魚介たっぷり!豪華ペスカトーレ



バジルソースのスパゲッティ

# PASTA

パスタ

※茹であげまでに約15分程お時間をいただきます。

SOFT-BOILED EGG NEAPOLITAN  
シェフこだわり大人のナポリタン

1,380

PESCATORE  
魚介たっぷり!豪華ペスカトーレ

1,780

CARBONARA トンキー  
プレミアム能登豚(豚輝)ベーコンと石川鶏卵の黄金カルボナーラ

1,580

MENTAIKO SPAGHETTI  
絶品!明太子のスパゲッティ

1,380

NOTO-BEEF MEAT SAUCE SPAGHETTI WITH SEASONAL VEGETABLES  
季節野菜を使った能登牛ミンチのミートソーススパゲッティ

1,650

SPAGHETTI WITH BASIL SAUCE  
バジルソースのスパゲッティ

1,480

# MAIN メイン

HERB-FLAVORED GRILLED NOTO-PORK  
WITH GARLIC BUTTER SAUCE

能登豚の香草グリル(ポルケッタ)  
ガーリックバターソース 旬野菜添え

**おすすめ!**

1,580

「ポルケッタ」とは、イタリア語で「豚の丸焼き」という意味で、お肉に塩や胡椒、ニンニク、ローズマリーなどのハーブで下味をつけて焼いた、イタリアで古くから作られている郷土料理です。  
クチーナでは、能登豚の肩ロースに下味として「塩、胡椒、ローズマリー、オールスパイス、ニンニク、オレガノ」を使用し、低温で約3時間ほどかけて火を入れているので、モチモチとした食感としっとりとした味わいが特徴です。



ASSORTMENT OF 3 TYPES  
OF SAUSAGES

3種ソーセージ盛り合わせ  
1,780

# RISO お米料理

※お米は石川県産を使用しております

OMELETTE RICE

ふわトロ! スキレットオムライス

1,200

MENTAIKO CREAM OMELETTE RICE

明太子のクリームオムライス

1,380

DOUBLE CHEESE HAMBURGER OMELET RICE  
WITH HAYASHI SAUCE

自家製ハヤシソースのWチーズ  
ハンバーグオムライス

1,680

HANTON RICE

金沢のソウルフードハントンライス

ふわとろ卵をまとったバターライスに大海老とタラのフライを  
トッピングしました。金沢のソウルフードをお楽しみください。

1,780

PARMESAN CHEESE RISOTTO

チーズの王様  
パルミジャーノチーズリゾット **おすすめ!**

1,300

SEASONAL PAELLA

季節のパエリア

※季節によって使用する材料が変わります。

2,680



金沢のソウルフード  
ハントンライス



チーズの王様  
パルミジャーノチーズリゾット



季節のパエリア



自家製ハヤシソースのWチーズハンバーグオムライス



明太子のクリームオムライス



ふわトロ! スキレットオムライス

Pizza with Noto minced pork salsiccia, okra and mozzarella

能登豚ミンチのサルシッチャとオクラのモッツアレラピッツァ

🍷 ¥1,780 / 🍷 ¥1,080



Homemade teriyaki pizza

自家製テリヤキピッツァ

🍷 ¥1,480 / 🍷 ¥980

大人におすすめ! 西洋わさびソース ¥100

spaghetti with basil sauce

バジルソースのスパゲッティ ¥1,480



Oil spaghetti with Noto minced pork salsiccia and perilla

能登豚ミンチのサルシッチャと大葉のオイルスパゲッティ ¥1,480



Flap meat steak frites

カインミのステーキフリット(150g)

~ガーリックオニオンソースで~

¥3,500

※ウェルダン(よく焼き)の場合、お時間かかりますのでご了承下さい

おすすめ! 西洋わさびソース ¥100



Noto pork polpettini and seasonal vegetables stew with cheese and tomato

能登豚ミンチのポルペッティーニ(肉団子)と季節野菜のチーズトマト煮込み ¥980

夏のごちそうメニュー

SUMMER SPECIAL MENU



おすすめ!

人気 No.1

特製オリジナル  
レモンサワー ¥690  
(自家製のレモンコンポート入り)  
Lemon sour

QUICK  
ALCOHOL  
DRINK  
recommend



## ハイボール各種

ホワイトホース ハイボール ¥630  
White Horse highball

ジャックダニエル ハイボール ¥680  
Jack Daniels highball

ジョニーウォーカーブラックラベル12年 ハイボール ¥880  
Johnnie Walker Black Label 12 Years highball



## TAPAS タパス

### RATATOUILLE

- 仏風野菜のトマトの煮込み  
ラタトゥイユ

800



仏風野菜のトマトの煮込み  
ラタトゥイユ

### HAMON SERRANO AND GRISSINI

- ハモンセラノ24カ月熟成生ハム  
& グリッシーニ

880



ハモンセラノ  
24カ月熟成生ハム  
& グリッシーニ

### MIXED NUTS AND OLIVE

- MIXナッツ&オリーブ

580

### HOMEMADE PICKLES

- 自家製ピクルス

680

### ASSORTED CHEESE

- チーズミスト

980



チーズミスト



ASSORTED  
4 SMOKED APPETIZERS  
スモーク前菜  
4種盛り合わせ 1,200

## ANTIPASTO 温前菜

### GARLIC TOAST

特製ガーリックトースト おすすめ! 730



特製ガーリックトースト

### FRENCH FRIES

熱々フライドポテト  
ガツンとペッパーマケチャソース 730  
ペコリーノチーズ追加(50円)



熱々フライドポテト  
ガツンとペッパーマケチャソース

### FISH AND CHIPS

フィッシュ&チップス 980  
専用タルタルソース(100円)



フィッシュ&チップス

### PATE DE CHAMPAGNE

- 能登豚入り  
特製パテ・ド・カンパーニュ

950



# PIZZA

ピッツァ

**G** grande:10in(約26cm) **M** mezzo:grandeの約半分

	<b>G</b>	<b>M</b>
MARGHERITA クラシコ・マルゲリータ <b>おすすめ!</b>	1,550	1,000
BISMARCK 卵とベーコンのビスマルク	1,550	1,000
HOMEMADE TERIYAKI PIZZA 自家製テリヤキピッツァ 西洋わさびソース(100円) <b>おすすめ!</b>	1,480	980
MARINARA マリナーラ	1,480	980
SEAFOOD PIZZA シーフードピッツァ	1,780	1,160
QUATTRO FORMAGGI 4種チーズのクアトロフォルマッジ	1,780	1,160
PROSCIUTTO & MOZZARELLA 生ハムとモッツァレラチーズ	1,850	1,200



クラシコ・  
マルゲリータ



卵とベーコンのビスマルク



自家製テリヤキピッツァ



マリナーラ



シーフードピッツァ



4種チーズのクアトロフォルマッジ



生ハムとモッツァレラチーズ

# Campagne cucina & bar

## ケーキメニュー Cake Menu

料金は全て税込表示です。All prices include tax.



Seasonal tart  
季節のタルト ¥630



Kaga Bo Hojicha  
(Roasted green tea) Mont Blanc  
加賀棒ほうじ茶モンブラン ¥630  
Cake set +¥100



Baked cheese cake  
濃厚バイクドチーズケーキ ¥530



Seasonal shortcake  
季節のショートケーキ ¥630



Gateau chocolate  
ナッツのガトーショコラ ¥530



Apple pie with soft-serve  
アップルパイソフトクリーム添え ¥500

ケーキはお店の前の  
ショーケースからも  
選べます!



## ケーキセット Cake set

¥980 セット

お好きな  
ケーキ1個



+

お好きな  
ドリンク1杯



上記のケーキよりお選びください。

※モンブランは+100円いただきます

下記のドリンクよりお好きなものを  
一つお選びください。

¥1,030 セット

HOT

Blended coffee  
ブレンドコーヒー

American coffee  
アメリカンコーヒー

Decaffeinated coffee  
カフェインレスコーヒー

Tea  
紅茶

Cappuccino  
カプチーノ

ICE

Iced coffee  
アイスコーヒー

Iced cafe latte  
アイスカフェラテ

Iced tea  
アイスティー

Orange juice  
オレンジジュース

Apple juice  
アップルジュース

HOT

Today's home-roasted coffee  
本日の自家焙煎コーヒー

Caramel cappuccino  
キャラメルカプチーノ

Hazelnut cappuccino  
ヘーゼルナッツカプチーノ

Kaga-bocha macchiato  
加賀棒ほうじ茶マキアート

Cocoa  
ココア

ICE

Iced caramel latte  
アイスキャラメルラテ

Iced hazelnut latte  
アイスヘーゼルナッツラテ

Iced kaga-bocha latte  
アイス加賀棒ほうじ茶ラテ

Melon cream soda  
メロンクリームソーダ

Cocoa  
ココア



# Hot coffee

# Hot Drink

インドネシア・スラウェシ島。

選ばれしこの土地で育まれる、唯一無二のコーヒー。世界でも稀に見る厳しい品種管理が行われており、香り高く味わい深い珈琲として親しまれています。

トアルコトラジャとは？



Blended coffee トラジャブレンドコーヒー ¥500

American coffee アメリカンコーヒー ¥500

Home-roasted coffee

本日の自家焙煎コーヒー ¥550

Decaffeinated coffee

カフェインレスコーヒー ¥550

Cute ♡



# Espresso drink

Espresso double エスプレッソ ダブル ¥400

Cappuccino カプチーノ ¥550

Caramel cappuccino キャラメルカプチーノ ¥600

Hazelnut cappuccino ヘーゼルナッツカプチーノ ¥600



☀

# tea/Soft drink

kaga-bocha macchiato 加賀棒ほうじ茶マキアート ¥600

Hot tea ホットティー ¥480

Hot chocolate ホットココア ¥550

Hot milk ホットミルク ¥450



加賀棒ほうじ茶マキアート



# Toraja Iced Coffee

トアルコトラジャ使用の  
アイスコーヒー ☕☕

# Iced Drink

こだわりの  
トアルコトラジャを贅沢に使用したアイスコーヒー。  
しっかりとしたコクをお楽しみください。

**Iced coffee** アイスコーヒー ¥500



# Arranged Espresso drink



**Iced caffe latte** アイスカフェラテ ¥550

**Iced caramel latte** アイスキャラメルラテ ¥600

**Iced hazelnut latte** アイスヘーゼルナッツラテ ¥600

# Iced tea/Soft drink



**Iced kaga-bocha latte** アイス加賀棒ほうじ茶ラテ ¥600

**Melon soda float** 昔懐かしメロンクリームソーダ ¥550

**Iced tea** アイスティー ¥500

**Ginger ale** ジンジャーエール ¥480

**Iced chocolate** アイスココア ¥550

**Coca Cola** コーラ ¥480

**Orange juice** オレンジジュース ¥480

**Iced milk** アイスミルク ¥450

**Apple juice** アップルジュース ¥480

**Oolong Tea** ウーロン茶 ¥450

# Ice cream



**Gold & Silver leaf**  
金澤箔ソフトクリーム ¥1,150



**Kaga-bo-hojicha**  
加賀棒ほうじ茶  
ソフトクリーム ¥600



**Hokkaido-milk**  
北海道ミルクソフトクリーム ¥550



**Hokkaido-milk & Kaga-bo-hojicha**  
北海道ミルク&加賀棒ほうじ茶  
ミックスソフトクリーム ¥600

# Dolce