



一緒に
おすすめ

Assorted 4 smoked appetizers
スモーク前菜4種盛り合わせ
¥1,300

(スモークナッツ/スモークチーズ/スモーク鴨肉/スモーク帆立)

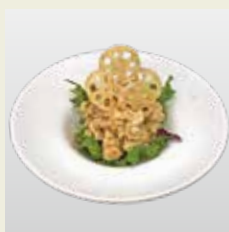
特製オリジナルレモンサワー
Original Lemon Sour
¥690



Vegetarian
Ratatouille
仏風野菜のトマト煮込み
ラタトゥイユ **S**
¥800



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



Homemade potato salad with lotus root chips
自家製ポテトサラダ
レンコンチップス添え **S**
¥630



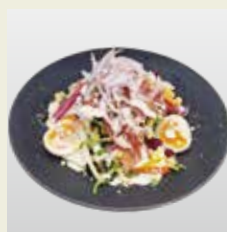
Vegetarian
Homemade pickles
自家製ピクルス **S**
¥680



Hamon serrano and Grissini
ハモンセラノ18カ月熟成生ハム
&グリッシーニ **S**
¥980



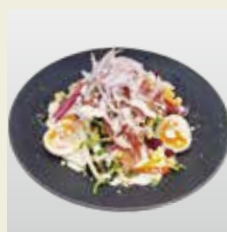
Vegetarian
Assorted cheese
チーズミスト **S** ¥980



Vegetarian
Oven-baked edamame with Noto salt
能登塩を使った窯焼き枝付き枝豆 **S** ¥580



Vegetarian
Grilled vegetable salad
加賀野菜と季節の野菜を使った
温野菜サラダ
¥980
※季節によって野菜は異なります



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
Half 1~2名 ¥930
Regular 2~3名 ¥1,380

Vegan green salad
ヴィーガングリーンサラダ **Vegetarian** **Half** 1~2名 ¥700 **Regular** 2~3名 ¥1,000

冷前菜&サラダ

TAPAS & SALADS

TOPPING

Use it on fries or pizza! Top it however you like!
ポテトやピザに!お好きにトッピング!

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

Mayonnaise
マヨネーズ ¥30

Olive oil
オリーブオイル ¥100

Ketchup
ケチャップ ¥30

Tartar sauce
タルタルソース ¥100

Balsamic sauce
バルサミコソース ¥100



Using fish

Fish and chips
フィッシュ&チップス

L 6ヶ ¥1,880 **M** 3ヶ ¥980

一緒におすすめ

専用タルタルソース ¥100



Grilled Noto pork "Tonky" sausage

能登豚輝ソーセージのグリル

¥880



おすすめ Vegetarian

Garlic toast
特製ガーリックトースト

¥730



French fries

フライドポテト
パルミジャーノチーズ掛け

¥830

温前菜 **ANTIPASTO**

G Grande About 10 inches [約26cm] **M** Mezzo About 7 inches [約18cm] Ready in approx 8min



おすすめ Vegetarian

Margherita
クラシコ・マルゲリータ

G ¥1,680 **M** ¥1,150

< tomato sauce / mozzarella /
parmesan / basil >



Vegetarian

Kaga lotus root and Shiso basil
加賀蓮根×大葉

G ¥1,850 **M** ¥1,180

< shiso basil / lotus root /
mozzarella / grana padano / pine
nuts >



Bismarck with soft-boiled egg and
bacon

卵とベーコンのビスマルク

G ¥1,680 **M** ¥1,140

< tomato sauce / bacon / cheese
with mozzarella / egg >



Using fish

Seafood pizza
シーフードピッツァ

G ¥1,880 **M** ¥1,200

< garlic powder / shrimp / squid /
mussel / cheese with mozzarella >



Vegetarian

Quattro formaggi
4種チーズのクアトロ
フォルマッジ

G ¥1,980 **M** ¥1,350

< cheese with mozzarella /
parmesan / gorgonzola / cheddar >



Prosciutto & Mozzarella

生ハムとモッツアレラチーズ

G ¥1,980 **M** ¥1,350

< cherry tomatoes / cheese with
mozzarella / prosciutto >



ピッツァ

PIZZA

茹であげまでに約15分程お時間をいただきます。 Ready in approx 15min



Using fish

Firefly squid and seasonal vegetables in oil sauce spaghetti
**春の味わい!
ホタルイカと旬の野菜の
オイルソーススパゲッティ**

¥2,150

※季節によって野菜は異なります



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**

¥1,680

プレミアム能登豚トンキーベーコンと石川鶏卵の黄金カルボナーラ
※季節によって野菜は異なります



Spaghetti Napolitana with soft-boiled egg
当店特製ナポリタン

¥1,390



Using fish

Spicy Pollack roe spaghetti
絶品! 明太子のスパゲッティ

¥1,390



Vegetarian

Tomato spaghetti
トマトスパゲッティ

¥1,290

※季節によって野菜は異なります

一緒におすすめ

粉チーズトッピング ¥100



Vegetarian

Spaghetti with basil sauce
バジルソースのスパゲッティ

¥1,590



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**

¥1,680

※季節によって野菜は異なります

パスタ **PASTA**



Happy Hour Set

ハッピーアワーセット

1 drink & Today's Assorted appetizers
お好きなドリンク1杯 & その日のおすすめおつまみ盛合せ

¥2,200



Set Drink list セットドリンク

KIRIN ICHIBAN キリン一番搾り	¥670
Lemon sour レモンサワー	¥590
White Horse highball ホワイトホースハイボール	¥580
Sparkling Wine スパークリングワイン	¥650
Wine of the Day 本日のワイン(白/赤)	¥500

金額は2杯目からの価格です

*Appetizer photos will change depending on the day.
※前菜の写真はその日によって変更になります。



おすすめ

Grilled Osawa-pork from Yamagata prefecture(150g)

山形県産大沢豚のグリル(150g)

¥1,880

山形県産大沢豚のグリル(150g)

Ready in approx 15-20min



Flap meat steak frites
カインミステーキフリット (150g)

ガーリックオニオンソースで

¥3,500

Ready in approx 15-20 min
Please note that it may take some time
for well-done products.



Assortment of 3 types of
Noto pork "Tonkey" sausages

能登豚^{トッキー}輝の
3種ソーセージ盛り合わせ

¥1,780

< Our Original Recipe / Chorizo /
Herb Sausage >



肉料理 **MAIN**



Using seafood Using chicken

HANTON RICE

(A combination of Omelette rice,
shrimp cutlet and fish fillet cutlet with tartar sauce)

金沢のソールフード ハントンライス

¥1,980

金沢のソールフードハントンライス
ふりふりエビフライと白身フライに特製ケチャップソースで。
鶏のブイヨンを入れたケチャップライスにトロトロオムレツを載
せました。



Using chicken

Omelette rice

ふわトロ! スキレットオムライス

¥1,480

ケチャップライスにふわトロオムレツ
を乗せ、特製ケチャップと共にどうぞ!

New!



Using seafood Using chicken

Cream stew omelet rice with shrimp

小エビと3種キノコの
クリームシチューオムライス

¥1,680

小エビの旨みとクリームのコクが
とろける、ふわとろオムライスです。

※お米は石川県産を使用しております



オムライス

OMELETTE RICE

RECOMMENDED SPECIAL MENU オススメごちそうメニュー

Here are the limited-time special menu items from "Campagne Cucina & Bar"! Made with locally sourced ingredients, these exclusive dishes are available only here. Savor the seasonal flavors while they last



Firefly squid and seasonal vegetables in oil sauce spaghetti
春の味わい! ホタルイカと旬の野菜のオイルソース
スパゲッティ ※季節によって野菜は異なります
¥2,150

PASTA



Kaga lotus root and Shiso basil
加賀蓮根×大葉
☑ ¥1,850 ☑ ¥1,180

PIZZA



Seasonal vegetable and wild vegetable fritters with Noto salt
旬野菜の山菜フリット～能登塩添え～
¥1,300

FRIT



Roast beef salad with Noto beef
能登牛のローストビーフのサラダ
¥1,680

SALAD



Grilled Osawa-pork from Yamagata prefecture
山形県産大沢豚のグリル (150g)
¥1,880
Ready in approx 15-20 min

GRILL



Our own traditional Sicilian ice cream
当社グループ店「ドルチェ・カンパニー」の
パティシエが手がけたデザートです!
シチリア伝統のアイスクーキ
(カッサータ)
¥600

DOLCE