

— Aコース —

1,760円 (税込)

～本日の前菜～

- ・本日のスープ
- ・ベビーリーフと生ハムのサラダ 野菜だしドレッシングで

特定アレルゲン 乳・小麦

～パスタ・ピッツア

※下記よりお一つお選びください

<パスタ>

- ・トマトとバジルの冷製パスタ 野菜だし仕上げ カッペリーニ
- ・レモンと鶏ムネ肉のアーリオオーリオ リングイネ
- ・自家製パンチェッタとナスのトマトソース スパゲティ

特定アレルゲン 乳・小麦

<ピッツア>

- ・マルゲリータ (モッツアレラ、トマトソース、バジル)
- ・マリナーラ (ガーリック、トマトソース、オレガノ)
- ・クワトロフォルマッジ4種のチーズピッツア ※+440円
- ・本日のピッツア ※別添メニューからお選びください。

特定アレルゲン 乳・小麦・エビ

～お飲物～

- ・ホットコーヒー
- ・アイスコーヒー ※コーヒー豆はすべて八ヶ岳ブレンドです
- ・エスプレッソ
- ・アイスティー / ホットティー
- ・レッドオレンジジュース / トマトジュース
- ・カゴメ通販限定「つぶより野菜」+110円
- ・自家製ジンジャーエール +165円

+330円にてドルチェをお付けできます。

KAGOME
野菜生活 farm.



当店のガーリックは原村の「縁側」様で
生産頂いた国産ニンニクを使用しております。

23.07.22

— Bコース —

2,915円(税込)

～本日の前菜～

- ・本日のスープ
- ・ベビーリーフと生ハムのサラダ 野菜だしドレッシングで

特定アレルゲン 乳・小麦

～パスタ・ピッツア

※下記よりお一つお選びください

<パスタ>

- ・トマトとバジルの冷製パスタ 野菜だし仕上げ カッペリーニ
- ・レモンと鶏ムネ肉のアーリオオーリオ リングイネ
- ・自家製パンチェッタとナスのトマトソース スパゲティ

特定アレルゲン 乳・小麦

<ピッツア>

- ・マルゲリータ (モッツアレラ、トマトソース、バジル)
- ・マリナーラ (ガーリック、トマトソース、オレガノ)
- ・クワトロフォルマッジ4種のチーズピッツア ※+440円
- ・本日のピッツア ※別添メニューからお選びください。

特定アレルゲン 乳・小麦

～本日のメインの料理～

- ・信州産福味鶏のイスキア風 トマトとハーブのソース

～本日のドルチェ～

- ・トマトティラミス・トマトソフトクリーム・本日のドルチェ

特定アレルゲン 乳・卵・小麦

～お飲物～

- ・ホットコーヒー
- ・アイスコーヒー
- ・エスプレッソ
- ・アイ스티ー / ホットティー
- ・レッドオレンジジュース / トマトジュース
- ・カゴメ通販限定「つぶより野菜」+110円
- ・自家製ジンジャーエール +165円

※コーヒー豆はすべて八ヶ岳ブレンドです

KAGOME
野菜生活 **farm.**



当店のガーリックは原村の「縁側」様で生産頂いた国産ニンニクを使用しております。

23.07.22

価格は税込みです

本日のピッツア

シチリアーナ alla IL FAGGIO

※+165円

自家製アンチョビ、イタリア産オリーブ、ケッパー、フレッシュ
ディルで香りを加えた爽やかな酸味と香りのピッツア。

特定アレルゲン 小麦

本日のおすすめ ピッツア

詳細は黒板をご覧ください。スタッフにお声がけください。
内容によってコースにプラス料金を頂きます。

KAGOME
野菜生活 farm.



当店のガーリックは原村の「縁側」様で
生産頂いた国産ニンニクを使用しております。

23.07.22



NEW トマトとバジルの冷製パスタ カッペリーニ ￥1,155

カゴメの菜園産トマトを、ガーリックとバジル、トマト酢、オリーブ野菜だしで、シンプルに仕上げます。

特定アレルギー 小麦

自家製パンチェッタとナスのトマトソース スパゲティ ￥1,155

蓼科山麓産の豚バラ肉を使った自家製パンチェッタと、地元産ナスをトマトソースで仕上げます。

特定アレルギー 小麦・乳

おすすめ ピッツァ シチリアーナ alla IL FAGGIO ￥1,320

自家製アンチョビ、イタリア産オリーブ、ケッパーに、地元産のフレッシュデイルの香りを加えた爽やかな酸味と香りのピッツァ。

特定アレルギー 小麦

本日のピッツァ

詳細は黒板をご覧ください、スタッフにお声がけください。

当店のガーリックは原村の「縁側」さんで生産頂いた国産ニンニクを使用しております。

価格は税込みです



ピッツア マリナーラ(トマトソース、ガーリック、オレガノ) ￥1,100

イタリアトマトの最高峰といわれるサンマルツァーノをはじめ、カゴメこだわりのトマトをピッツア専用ブレンド。シンプルなピッツアですが、生地香り、食感、トマトの酸味と旨みや甘み、薪窯ならではの香り、食感のコントラストを味わえるピッツアです。

特定アレルギー 乳・小麦

ピッツア クアトロフォルマッジ(4種のチーズ、バジル) ￥1,980

4種類のチーズを使った、複雑なチーズの香りのリッチなピッツアです。バジルの爽やかな香りがアクセント。

特定アレルギー 乳・小麦

イタリアンポテトフライ ￥660

イタリア産の甘み、旨みの強いポテトを使用。

数量限定 自家製 薪窯で焼いたバケット ￥330

特定アレルギー 小麦

VINO CONSIGLIATO - ワイン -

SUPUMANTE - 泡 -

ふじシードル グラス ¥660 / ハーフボトル ¥1,650

長野県山形村のふじ100%使用。ふじ独特の甘みや酸味が程よく調和し、甘すぎないフルーティーな味わい。

【作り手：大池ワイン / 地域：山形村】

Lapinシリーズ シャルドネスパークリング2020 ハーフボトル ¥2,970

外観はクリアでやや熟成がかかったオレンジイエロー。泡立ちと共に柑橘系の香り、ナッツの香り、樽香を感じられます。

【作り手：大池ワイン / 地域：山形村】

BIANCO - 白 -

ナイアガラ 2018 グラス ¥550 / ボトル ¥3,300

ブドウをそのまま頬ばっているような、フレッシュ、フルーティーな甘口。

【作り手：山辺ワイナリー / 地域：松本市】

シャルドネ CV グラス ¥880 / ボトル ¥5,500

熟成方法が異なる複数ヴィンテージの山梨県山梨市牧丘町産シャルドネをブレンドした香り高い白ワイン。暑い季節に飲みたい爽やかな白ワインです。

【作り手：三養醸造 / 地域：山梨県牧丘町】

シャルドネ 樽熟成 2015 グラス ¥1,100 / ボトル ¥6,600

長野県産シャルドネ2015年樽熟成のリリース。華やかな香りに、心地よい酸とミネラル。開くのに時間が掛かりますので、ゆっくりお楽しみください。

【作り手：楠ワイナリー / 地域：須坂市】

ROSSO - 赤 -

ルミエール プレストージクラス メルロ2017 グラス ¥770 / ボトル ¥4,950

ブラックチェリーなどの果実の香り。穏やかな果実味と滑らかなタンニンがゆっくり広がる熟成香を感じやすい複雑さを含むワイン。

【作り手：ルミエール / 地域：塩尻市】

シャルマンワイン キュベ長谷部 グラス ¥935 / ボトル ¥5,500

カベルネソーヴィニヨン38%、メルロ32%、サンジョベーゼ30%

3品種のバランスがよく軽やかな酸味の中にタンニンも感じられるワイン。

【作り手：シャルマンワイン / 地域：北杜市白州】

メルロ 熟成樽 2017 グラス ¥1,100 / ボトル ¥6,600

バランスの取れた、果実の香り、樽由来のバニラの香り。5年後に開けたいと思わせるエレガントさを持つワイン。

【作り手：大池ワイン / 地域：山形村】

BEVANDA ALCOLICA - アルコール他 -

生ビール アサヒビール 熟撰 ¥660

リモンチェットロ 【国産無農薬レモンを使い丁寧に仕込みました】 ¥660

アサヒ ドライゼロ ¥550

価格は税込みです

BEVANDE

— お飲物 —

BEVANDE

— ノンアルコール —

ブレンドコーヒー	(八ヶ岳珈琲工房謹製 八ヶ岳ブレンド使用)	¥440
エスプレッソ	(八ヶ岳珈琲工房謹製 八ヶ岳ブレンド使用)	¥440
アイスコーヒー	(八ヶ岳珈琲工房謹製 八ヶ岳ブレンド使用)	¥440
アイスティー		¥440
ガス入りウォーター		¥440
カゴメ レッドオレンジジュース		¥440
カゴメ トマトジュース		¥440
カゴメ 通販専用商品 つぶより野菜		¥550
アサヒ ドライゼロ	(ノンアルコールビール)	¥550

BEVANDA ALCOLICA

— アルコール —

生ビール	(アサヒ熟撰)	¥660
レッドアイ	(カゴメトマトジュース+アサヒ熟撰)	¥660
八ヶ岳山麓産クラフトビール	八ヶ岳 グーリーン IPA	¥880
真澄 白妙-SHIRO-	富士見蔵 300ml	¥1430

ワイン他 別添メニューをご覧ください。

IL FAGGIO

KAGOME YASAI SEIKATSU FARM