

Sea Food

港町の新鮮魚介を思う存分。



香ばしくソテーしたタラとタチに
ウニ風味の特製タルタルソースを添えた
ちょっぴり贅沢な一皿♪オススメです!

タラとタチのソテー
〜ウニタルタルソース〜 **980YEN**



アクアパッツアとはイタリアの魚介煮込み料理。
旬のタラとアサリのダシがきいた
和テイストに仕立てました!

旬の魚介と野菜の
和風アクアパッツア **880YEN**

たちファンの皆さま!
お待たせしました!
熱々でトロけるづくしの
寒い季節には
もってこいの一品です。

真たちと
厚岸産
ほうれん草の
グラタン
880YEN



オイルでグツグツ煮込んだ今が旬のタチ!
とろけるタチをあつあつのまま
召し上がれ♪

真タチのアヒージョ
780YEN

Pasta

定番人気、シーフードの Pasta 2品。



一風変わったシーフード Pasta 登場!
ピリ辛の明太子と焦がしバターの
風味がベストマッチ!

焦がしバター薫る
イカと明太子の Pasta
1,280YEN



大きなアサリをふんだんに使った
人気の大定番メニュー!
アサリとニンニクの風味がたまりません!

大アサリの
ボンゴレビアンコ
650YEN

Pizza

海と畑の恵みがひとつに。



ホタテの風味とスパイスがきいたカレーをピザに!
カリッと揚げたポテトがアクセントに!

帆立とカリカリポテトの
カレーピザ **1,500YEN**

Soup

熱々のと冷たいの。ふたつのスープです。



じっくり炒めたタマネギの甘さと
とろけるチーズが癖になる♥
この季節にうれしいアツアツスープ♪

オニオン
グラタンスープ
680YEN



フランスの伝統的な冷製スープ
「ヴィシソワーズ」をムース状にして、
おつまみ感覚の食べるスープ仕立てに☆

道産じゃがいもの
食べるヴィシソワーズ
650YEN



モンブランクリームの中には
メープル風味のチーズムース♪
イタリア産のピスタチオアイスとの相性も◎!

クリームチーズの
モンブランタルトと
ピスタチオアイス
580YEN

大人気につき、続投決定!! まだの方はぜひ!!

Beef Steak & Cutlet

この季節にはもってこいのスタミナ満点料理!
玉ねぎをふんだんに使用したソースとの
相性抜群の牛ステーキ☆
スタミナ満点
シャリアピン牛ステーキ
1,380YEN



新鮮な牛ヒレ
だからこそ出来る!
イタリアに新名物登場!
1日3食限定だよ☆
牛ヒレレアカツ
1,500YEN

1日
3食限定!



Dolce

ココロもおなかも満足、
甘〜い誘惑。



ぶるぶるスイーツもイタリア風♪
濃厚チョコのなめらか食感
幸せな気持ちになること間違いなし!
濃厚チョコパンナコッタ
450YEN

Sengoku Terrace itari

Season Special Menu

「センゴク・テラス イタリ」《期間限定》季節のおすすめご紹介
※表示の価格はすべて税別です。