

PERFECT LOCATION THAT CAN LOOK AT SEASONAL SAPPORO.

OSTERIA SALVATORE



CHEF ON BEHALF OF JAPANESE ITALIAN FOOD WORLD, PIZZERIA & BAR.

Ischia Course ¥4,000

イスキアコース

オステリア特製前菜盛り合わせ
OSTERIA SIGNATURE ASSORTED APPETIZERS

野菜のフリット
ジョバンニのチーズをたっぷり削って
SEASONAL VEGETABLE FRITTO,
GENEROUSLY SHAVED GIOVANNI'S CHEESE

ムール貝の白ワイン蒸し
MUSSELS STEAMED IN WHITE WINE

マルゲリータ Hokkaido
MARGHERITA "HOKKAIDO"

北海道チーズのチーズピツツア
HOKKAIDO CHEESES PIZZA

シェフおすすめパスタ
CHEF'S RECOMMENDED PASTA

Napoli Course ¥5,800

ナポリコース

オステリア特製前菜盛り合わせ
OSTERIA SIGNATURE ASSORTED APPETIZERS

彩りサラダ
SALAD

ムール貝の白ワイン蒸し
MUSSELS STEAMED IN WHITE WINE

マルゲリータ Hokkaido
MARGHERITA "HOKKAIDO"

北海道チーズのチーズピツツア
HOKKAIDO CHEESES PIZZA

道産牛の窯焼き タリアータ
TAGLIATA OF HOKKAIDO BEEF

シェフおすすめパスタ
CHEF'S RECOMMENDED PASTA

Premium Course ¥7,800

プレミアムコース

オステリア特製前菜盛り合わせ
OSTERIA SIGNATURE ASSORTED APPETIZERS

魚介のフリットミスト
ASSORTED SEAFOOD FRITTERS

マルゲリータ Hokkaido
MARGHERITA "HOKKAIDO"

北海道チーズのチーズピツツア
HOKKAIDO CHEESES PIZZA

トリュフのクリームパスタ
TRUFFLE CREAM PASTA

本日獲れたて鮮魚のアクアパッツア
ACQUA PAZZA WITH TODAY'S FRESH FISH

道産牛のタリアータ
TAGLIATA OF HOKKAIDO BEEF

ドルチェミスト
ASSORTED DESSERTS

コーヒー
COFFEE

FREE DRINK コースプランならフリードリンクが ¥1,800

- ・アサヒスーパードライ (生)
・ASAHI SUPER DRY
- ・スパークリングワイン
・SPARKLING WINE
- ・ワイン (白 / 赤)
・WINE (WHITE / RED)
- ・スタンダードカクテル各種
・STANDARD COCKTAILS
- ・ソフトドリンク
・SOFT DRINKS

※ 飲み放題は2時間でございます (LO 30分前) 《価格は税込み表記 / Price is include tax》
※画像はイメージです ※Image is for illustration purposes

OSTERIA
SALVATORE

PHONE: 011-596-7868

〒060-0002 北海道札幌市中央区北 2 条西 1 丁目 1 番地
ホテルモントレエーデルホフ札幌 南館 1 階

