

DINNER MENU

Salad

イタリア産パルミジャーノ・レッジャーノのシーザーサラダ 900 JPY
Cesar Salad with Parmigiano Reggiano Cheese

プロシュットハムのサラダ仕立て 赤ワインヴィネガー風味 1,000 JPY
Prosciutto Salad with Red Wine Vinegar Dressing

道東産モッツァレラとフレッシュトマト
のカプレーゼ 1,200 JPY
Mozzarella, and Tomato, Caprese



Soup

道産野菜のポタージュ 850 JPY
Hokkaido Creamy Vegetarian Soup

北見産玉葱をじっくり炒め 自家製コンソメスープと
煮込んで作った熱々グラタンスープ 1,300 JPY
Hokkaido Onion Gratin Soup



DEL NORD

DINNER MENU

Bread and Rice

道産小麦の自家製フォカッチャ 450 JPY

Homemade Bread

ガーリックトースト 800 JPY

Garlic Toast

道産米 ご飯 400 JPY

Hokkaido Rice

Kids Menu

お子様プレート 2,500 JPY

Kids Plate

A La Carte

本日の前菜盛合せ 2,000 JPY

Today's Appetizer

釧路管内産とイタリアチーズの盛合せ 2,100 JPY

Cheese Plate

釧路沖鮮魚のカルパッチョ 1,650 JPY

Today's Seafood Carpaccio

自家製ピクルス 650 JPY

Homemade Pickles

厚岸産つぶ貝の香草バター焼き 950 JPY

Grilled Whelk TSUBU

DEL NORD

DINNER MENU

A La Carte

阿寒ポークと白糠エゾシカ肉の炭火焼きソーセージ盛り合わせ 1,850 JPY
AKAN Pork Sausage and SHIRANUKA Venison Sausage



厚岸産牡蠣と道産野菜のアヒージョ 1,950 JPY
Kushiro Oyster and Vegetable Ajillo (Cooked in Garlic and Olive Oil)

東北海産産パンナトーテの熱々ダニク 1,000 JPY



道東産蛸のガリシア風 1,050 JPY
Boiled Hokkaido Octopus and Vegetable

厚岸産浅利の白ワイン蒸し 1,300 JPY
White Wine Steamed AKKESHI Clam

DEL NORD

DINNER MENU

Pasta • Risotto

厚岸産浅利のボンゴレビアンコ 1,750 JPY

Spaghetti with AKKESHI Clam

釧路阿寒ポークと国産牛 自家製パスタのラザニア 1,700 JPY

Lasagna with AKAN Pork and Beef



国産牛のスパゲティーボロネーズ 1,750 JPY

Spaghetti Beef Bolognese

夏烏賊と枝豆の雑穀米リゾット 1,700 JPY

Multigrain Risotto with squid and Edamame Soy Beans



DEL NORD

DINNER MENU

Pizza

ピッツァ マルゲリータ 1,850 JPY

Pizza Margherita

生ハムと道産茸のピッツァ 1,900 JPY

Prosciutto of Hokkaido Mushroom

阿寒ポークソーセージのピッツァ カラブレーゼ 1,850 JPY

Pizza “Calabrese” with AKAN Pork Sausage

ピッツァ ビスマルク 1,850 JPY

Pizza “Bismarck” with Soft-Boiled Egg and Ham

サラミのピッツァ 1,950 JPY

Pepperoni Pizza

ピッツァ ボロネーゼ 1,850 JPY

Pizza Bolognese

4種のチーズ クアトロフォルマッジ 2,000 JPY

Quattro Formaggi Pizza

ピッツァ カルツォーネ 1,850 JPY

Pizza Calzone

DEL NORD

DINNER MENU

Paella/Seafood

魚介出汁香るデルナード自慢のパエリア（2,3名様盛り） 3,950 JPY

Seafood Paella



道産帆立と季節野菜のオリーブオイルソテー 2,650 JPY

Sautéed Scallop with vegetable and Olive Oil

道産帆立フライ 自家製タルタル添え 2,650 JPY

Scallop Fries with Tartar Sauce

本日のお魚と季節の野菜のムニエル バルサミコソース 1,900 JPY

Sautéed Seafood with vegetable and Balsamic Sauce

釧路近海産の鮮魚と道産茸の軽いクリーム煮 1,950 JPY

Creamy Seafood Stew with Hokkaido Mushroom

DEL NORD

DINNER MENU

Main Dish

道産鶏肉のディアボラ 1,850 JPY

Chicken Diablo

道産鶏と季節の野菜のグリエ ハーブ香るソルト 1,850 JPY

Grilled Chicken

釧路のジビエ蝦夷鹿のサルティンボッカ 3,800 JPY

KUSHIRO Venison Saltinbocca

道産牛炭火焼きサーロインステーキ と季節の野菜 6,000 JPY

Beef Steak with Grilled Vegetable



Curry

ビーフカレー 1,700 JPY

Beef Curry

シーフードカレー 1,700 JPY

Seafood Curry

道産豚のカツカレー 1,700 JPY

Pork Curry

DEL NORD

DINNER MENU

Dessert

道産生クリームのカレマ・カタラーナ 750 JPY
Crema Catalana

道産ミルクのパナコッタ 750 JPY
Hokkaido Milk Panna cotta

フルーツのマチエドニア 850 JPY
Fruit Salad

厚岸森高牛乳のアッフォガート 950 JPY
Ice Cream with Espresso

DEL NORD