

「癒しの提案」をコンセプトに、手作り作家さんの作品とオーナーのセレクト商品を紹介します。ほっこり温かい「りとるがれっと」。たくさんのお店の中からお気軽に入りを探るって宝探しするみたい! 雑貨で楽しんだ後はカフェでバスタ! 新メニューはクリームパスタとポロネーゼ。今日はオーナーさんお勧めのポロネーゼをいただきます! 玉ねぎなどの香味野菜とひき肉を炒めてトマトソース味に、クリームチーズを添えてまろやかに家庭的なバスタに仕上げました。海老のミニグラタンがついて、それもまた美味しい! ミニサイズじゃなく普通盛りでください! 思わずそう言いたくなります。お店では不定期で様々なワークショップも開催、楽しく手仕事レッスンを受けることもできます☆

▲ 室蘭市八丁平2丁目11-17 ☎ 090-1521-5216
● 11:00-19:00 (LO:18:30) ☎ 日・月曜日 (第1月曜日営業) | <http://littlegarret.wixsite.com/littlegarret>

りとるがれっと



クリームチーズがのっている!

ポロネーゼ
ミニグラタン付き
850円 (税込)



トッピングもOK!

コーヒー&ランチ
乃ざき

パスタというより喫茶店のスパゲティを思い出して、昔はよく食べたなーと、なんとなく懐かしい味を楽しませてくれる懐旧的「乃ざき」。お店は少し見つけにくいかもしれませんが皆川病院さんの裏側を探してみてください☆ さっそく定番のナポリタンを頂きます。うーん、やっぱりこの味! ケチャップが効いた懐かしい味。そしてなんととっても色んなトッピングが出来るのが「乃ざき」の自慢! ハンバーグやカツ、エビフライなどお好みにあわせてどうぞ! ポリリュムアップでエネルギー充電。ランチで食べれば午後の仕事も頑張れます! 他にもミートソースやカルボナーラ、和風スパゲティもありますよ。気軽に入る街の喫茶店。食後はちょっとほろ苦いコーヒーでホッと息と

ナポリタン
700円 (税込)

エビフライナポリタン
950円 (税込)



▲ 登別市中央町3丁目20-2 ☎ 0143-85-1358 ☎ 火曜日
● 月 曜 日 11:30-15:00 (LO:14:30)
水~日曜日 11:30-21:00 (LO:20:30)

イタリアのパスタ発祥の地カンパニアで生産された1.9mmパスタを使い、ソースや具材の入った鍋に麺を入れてアルデンテに茹で上げた「アサリとムール貝のシチリアーナ」! 魚介のダシをたっぷり吸いこんだ太麺とブチトマト・パプリカ・魚介が、濃厚な味と爽やかさのハーモニー! この味に根強いファンが多いというも頷けます。イタリア語で「かわいい女の子」という意味の「カリーナ」は今年で30周年。かわいい子どもだったお客様が年月を重ね、大切な人との楽しいひと時を過ごし、かわいいおばあちゃんになってもファンでいてくれるお店にしたいとの願いを込めた名前です。イタリアのパスタやオリーブオイル、伊達野菜、胆振の海の幸との正統派イタリア料理を召し上げろ!

▲ 室蘭市中島町2-26-11 ☎ 0143-45-0411 ☎ 月曜日
● Lunch 11:00-15:00 Dinner 17:00-21:00 | <http://Cari-na.com>

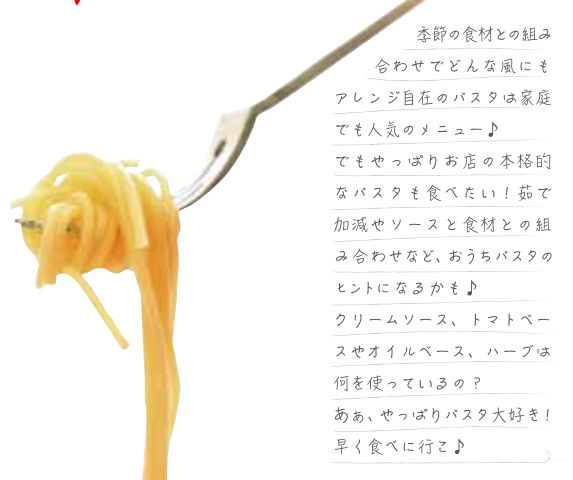
リストランテ カリーナ



アサリとムール貝の
シチリアーナ
1,520円 (税込)



室蘭 e 登別 e 伊達 Pasta!!



季節の食材との組み合わせ

合わせてどんな風にもアレンジ自在のパスタは家庭でも人気のメニュー♪

でもやっぱりお店の本格的なパスタも食べたい! 茹で加減やソースと食材との組み合わせなど、おうちパスタのヒントになるかも♪

クリームソース、トマトベースやオイルベース、ハーブは何を使っているの?

ああ、やっぱりパスタ大好き! 早く食べに行こ♪

ピストロカプリチエ



+100円で
生パスタに変更可!

濃厚海老
クリームソースの
スパゲティ
1,200円 (税込)
※写真は生パスタです。



中島入口近くのイタリア国旗が目じるし! 「ピストロカプリチエ」は、家族や友人が集まって料理を楽しめるようなお店づくりがモットー! こだわりパスタは、香味野菜をじっくり炒めたスープと生クリームを合わせ、エビを贅沢に使った「濃厚海老クリームソースのスパゲティ」! エビの旨みが凝縮された濃厚ソースがパスタと絡まり、口に込めると超ポ〜! ランチは、サラダ・ドリンクが付いて1,200円とリーズナブル! 他にも「じゃがいものニョッキとキノコのミートソース」もオススメ! バスタ以外のメニューも充実しています。ワインの品揃えも豊富な中で、ディナータイムは料理とワインのマリアージュをどうぞ!

※貸切パーティーのご利用もOK! お気軽に相談して下さい。

▲ 室蘭市中島町1-36-11 ☎ 0143-83-7544

● Lunch 11:30-14:30 Dinner 17:30-21:30 ☎ 火曜日

テラコッタ Terracotta



スキャンピーと
フルーツマトの
スパゲティニ
2,500円 (税込)



12年前、地元室蘭でイタリアンの味を皆さんに知ってもらいたいという思いでオープンした「テラコッタ」。オススメのパスタはディナータイムで提供する「スキャンピー(手長エビ)とフルーツマトのスパゲティニ」。スキャンピーの美しい姿と真っ赤なトマトが目目に鮮やかに飛び込んできます♪ オリーブオイルとニンニク、鷹の爪で炒めたシビリなパスタなのに、エビの旨味が細身に絡み、鷹の爪の少しピリっとする辛さと、甘くてフルーツの様なトマトの甘みが絶妙なバランス。料理に合わせて厳選した食材と、旬の素材をありのまま生かして美味しく仕上げるのがイタリアン! お昼は900円 (税込) で食べられるランチメニュー、夜は本格イタリアンをコースで味わってみてはいかが?

▲ 室蘭市寿町2丁目24-20 ☎ 0143-47-0213 ☎ 水曜日、第3火曜日

● Lunch 11:00-15:00 (LO:14:30) Dinner 17:30-21:00 (20:00まで入店可)

ル・ミエーレ



エビクリーム
パスタ
1,760円 (税別)



中島町「ル・ミエーレ」のシェフ阿部さんはパスタの本場イタリアで修行した本格派! 20種類以上のパスタメニューの1番人気は「エビクリームパスタ」! プリプリの大きなエビが3尾♪ おお!! 美味しそう! 濃厚なクリームソースがパスタとよく絡み、エビ・ソース・パスタが三位一体となってお口の中に広がります! 何度食べてもまた食べたくなる「エビクリームパスタ」はお店の鉄板メニュー! ル・ミエーレのパスタをリーズナブルに食べたいならランチがオススメ! 日替りで2種類のパスタをチョイスし、サラダ・パケットにドリンクが付いて1,100円(税別)と、とってもおトク! 他にも全16種類もあるピザやリゾット、ワインに最適な一品料理も豊富なので、様々なシーンで行けるお店です!

▲ 室蘭市中島町1-19-5 ☎ 0143-46-0380 ☎ 無休

● Lunch 11:30-15:00 Dinner 17:00-22:00 ※日・祝は21:00