



軽井沢の豊かな自然と
素材への想い。
とれたて高原野菜の
おいしさをどうぞ。

Chef Yoshihito Takei

Lunch Time Menu

11:00~16:00

il SOGNO
trattoria



畑直送!みずみずしい朝摘み野菜が主役です

イルソーニョの前菜

～ 軽井沢ならではの、イルソーニョの逸品 ～

ソーニョ風

バーニャカウダ

地野菜をふんだんにつかって

¥2,580

*ソースをお選びいただけます

●カウダソース (あたたかいソース) おすすめ

●フレイダソース (冷たいソース)

●信州みそソース

前菜 Antipast freddo

生ハム オリーブ ¥860

軽井沢トマトと水牛モッツアレラのカプレーゼ ¥1,280

鮮魚のカルパッチョ ¥1,480

お肉のパテ ¥1,580

ボスケチーズのサラダ仕立て ¥1,680

～信州のこだわりチーズラボ“ボスケソ”のチーズをイルソーニョで～



本日の高原サラダ

(1～2名様分) ¥760

(2～3名様分) ¥1,280



ブラータチーズと

パルマ産生ハムのサラダ ¥2,080



前菜の盛り合わせ

¥1,680



シェフのおまかせワインプレート

¥2,820



レタスのサラダ

ベーコンとバルサミコのソース ¥980



新感覚ツナサラダ

¥1,680

温菜 Antipast caldo

信州ハーブ鶏のロール焼 ¥1,280

ソーセージとサラミ ¥1,380

野菜のパスタ風 ～豆乳と椎茸のソース～ ¥1,480

野菜とパンチェッタのアーリオオーリオパスタ風 ¥1,480

合鴨のサラダ仕立て ¥1,780

ランチセット

～ピッツア、パスタとご一緒にどうぞ～

サラダセット	¥280
サラダ・パンセット	¥480
サラダ・ドリンクセット	¥680

ドリンク

- 丸山珈琲 (ホット／アイス／エスプレッソ)
- 紅茶(ホット／アイス) ●ハーブティー
- アップルティー ●アイスウーロン茶
- コーラ(0カロリー) ●ジンジャーエール ●オレンジジュース

イタリア産の栗粉をブレンドしてさらにおいしくなりました

天然酵母ピッツア



- 1 軽井沢トマトのマルゲリータ ¥1,380
- 2 4種のチーズとクルミのクアトロフロマッジオ ¥1,480
- 3 サラミとパンチェッタのピッツア ¥2,380
ン・ドウイヤ風味 パクチー添え (ハーブに変更できます)

自家製ソーセージと
モッツアレラチーズの辛いトマトソース



¥1,580

生ハムと生しいたけのピッツア
わさび風味



¥1,760

生ハムとマスカルポーネチーズの
トマトソース



¥1,780

野菜のピッツア



¥1,890

軽井沢フレッシュトマトと
水牛モッツアレラチーズのマルゲリータ



¥2,080

ソーニョ風パスタ

- 1 ゲゲルンツェベーコンのカルボナーラ ¥1,380
*ゲゲルンツェとは…ドイツ・バイエルン州で修行を積んだマイスターが作る、ハム・ソーセージのお店です
信州地粉の生パスタ
- 2 軽井沢トマトと生椎茸のレモン風味 ¥1,380
- 3 4種のトマトと
モッツアレラチーズのポモドーロ ¥1,580

プッタネスカ
ペンネ入りトマトソース



信州地粉の生パスタ

¥1,380

地豆たっぷり
濃厚ジェノベーゼ



信州地粉の生パスタ

¥1,380

野沢菜とベーコンのアーリオ・オーリオ
信州生わさび風味



¥1,380

野沢菜と信州ポークのクリーム
オリジナル七味風味



信州地粉の生パスタ

¥1,480

イカとアサリのペペロンチーノ
カラスミ風味



¥1,680

魚介とトマトの
フェデリーニ



¥1,680



イルソーニョならではのおすすめ

高原キャベツのステーキ
¥480

ドルチェ

信州いちごのパンナコッタ	¥ 580
rawマンゴージェラート	¥ 580
ブルーベリーマスカルポーネ チーズケーキ	¥ 680
ティラミス	¥ 680
エスプレッソコーヒーとヘーゼルナッツのジェラート ナッツとクリーム添え	¥ 680
本日のタルト	¥ 680
rawドルチェとジェラートの盛り合わせ	¥ 780
抹茶のホワイトガトーショコラ ジェラートを添えて	¥ 780
信州地豆のクレームブリュレ ジェラート添え	¥ 780

ジェラートトッピング 各 200円

・ミルク ・エスプレッソ ・ヘーゼルナッツ ・raw マンゴー

ドルチェピッツァ ローマスタイル

おすすめ

ミルクジェラートのトッピング ジェラート1つ ¥ 200

信州リンゴとはちみつのピッツァ
シナモン風味



¥ 1,080

くるみとはちみつの
ピッツァ



¥ 1,180

バナナとチョコレートの
ピッツァ



¥ 1,280

エスプレッソコーヒーと
マスカルポーネチーズのピッツァ



¥ 1,580

イチゴとホワイトチョコレートのピッツァ
クリームチーズ風味



¥ 1,680

食前酒

有機無農薬ハウスワイン	
グラス(赤／白)	各 ¥ 500
ミニデカンタ(300ml) (赤／白)	各 ¥ 1,200
オリジナルクラフト生ビール(ヴァイツェン)	¥ 680
オリジナルクラフト生ビール(ペールエール)	¥ 680
ハードシードル	¥ 700
グラススパークリングワイン	¥ 900
CHROA(クロア) (IPA)クラフトビール	¥1,000
ノンアルコールビール	¥ 500
ノンアルコールブルーベリージンジャー	¥ 700



クロア(クラフトビール)
¥1,000

ドリンク

当店で用意しているコーヒーは
すべて「丸山珈琲」を使用しております



エスプレッソ	¥ 400
丸山珈琲	¥ 480
カプチーノ	¥ 520
紅茶	¥ 400
アップルティー	¥ 400
ハーブティー	¥ 400
アイスコーヒー	¥ 480
アイ스티ー	¥ 400
アイスウーロン茶	¥ 400
アイスラテ	¥ 520
コーラ(0カロリー)	¥ 400
ジンジャーエール	¥ 400
オレンジジュース	¥ 400
信州リンゴジュース	¥ 500
信州トマトジュース	¥ 500
シチリアオレンジジュース	¥ 500
【イルソーニョ特製】 シチリア産レモネード	¥ 500
グレープタイザー	¥ 600
アップルタイザー	¥ 600
イタリアのフルーツジュース(洋梨)	¥ 600
イタリアのフルーツジュース(桃)	¥ 600
ブルーベリージュース	¥ 700
ブルーベリージンジャー	¥ 700

ノンアルコールビール	¥ 500
BOLLE ～ボッレ～ (イタリア・超軟水の発泡ミネラルウォーター/500ml)	¥ 580
カタラン (ガス入りミネラルウォーター/500ml)	¥ 1,000
スペイン・カタルーニャの天然温泉発泡水(硬水)を 源泉から直接ボトリング。 ほんのり塩味で美味しい発泡水です。	

アルコール

オリジナルクラフト生ビール(ヴァイツェン)	¥ 680
オリジナルクラフト生ビール(ペールエール)	¥ 680
軽井沢高原ビール(缶)	¥ 720
モレッティビアンカ(瓶)	¥ 680
CHROA (クロア)(IPA)クラフトビール	¥1,000

グラスワイン(赤)	¥ 500～
グラスワイン(白)	¥ 500～
ミニデカンタワイン (赤/ 300ml)	¥ 1,200
ミニデカンタワイン (白/ 300ml)	¥ 1,200
グラススパークリングワイン	¥ 900
“カン”ブルスコ・ レッジャーノアマービレ(缶)	¥ 680

レモンチェットロ	¥ 600
ノチェロ	¥ 600
ハードシードル	¥ 700
カンパリソーダ	¥ 700
カシスソーダ	¥ 700
カンパリオレンジ	¥ 800
カシスオレンジ	¥ 800
キール	¥ 800
ヴィンサント (甘いデザートワイン)	¥ 800
スプリッツァー	¥ 800
ミモザ	¥ 900
キールロワイヤル	¥ 1,000
グラッパ	¥ 1,200～
コニャック	¥ 1,300～

* 季節により食材が変更となる場合がございます * 価格はすべて外税表示となっております

* 価格はすべて外税表示となっております