

サラダ

Insalata

～ 軽井沢ならではの、イルソーニョの逸品 Sogno's favorite ～		
ソーニョ風	バーニャカウダ	2,580円 (税込2,838円)
Sogno's bagnacauda		
＊ソースをお選びいただけます With your choice of sauce :		
おすすめ Recomended	●カウダソース（あたたかいソース）	
	Cauda sauce (hot)	
	●フレイダソース（冷たいソース）	
	Fredda sauce (cold)	
	●信州みそソース	
	Shinshu miso sauce	

本日の高原サラダ	〈 小 〉(2名～3名様分)	760円 (税込836円)
Today's highland salad 《regular》 (For 2~3 people)		
本日の高原サラダ	〈 大 〉(3名～4名様分)	1,280円 (税込1,408円)
Today's highland salad 《large》 (For 3~4 people)		
レタスのサラダ	～ベーコンとバルサミコのソース～	980円 (税込1,078円)
Bacon balsamic green salad		

軽井沢トマトと	水牛モッツアレラのカプレーゼ	1,280円 (税込1,408円)
Karuizawa highland tomato and mozzarella cheese caprese		
新感覚 ツナサラダ		1,680円 (税込1,848円)
Sogno's new style tuna salad		
ブラータチーズと生ハムのサラダ		2,180円 (税込2,398円)
Burrata cheese and Prosciutto salad		

パン

Pane

パンの盛り合わせ	380円 (税込418円)
Assorted bread	
ガーリックトースト	380円 (税込418円)
Garlic toast	

冷前菜

Antipasto freddo

前菜の盛り合わせ	1,890円 (税込2,079円)
Assorted appetizers	
シェフのおまかせワインプレート	3,090円 (税込3,399円)
Chef's special selection of wine-paired antipasto (chosen daily)	
生ハムとオリーブ	930円 (税込1,023円)
Prosciutto with olives	
鮮魚のカルパッチョ	1,580円 (税込1,738円)
Fresh fish carpaccio	
お肉のパテ	1,580円 (税込1,738円)
Meat paté	
ボスケソチーズのサラダ仕立て	1,680円 (税込1,848円)
～ 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 ～	
Bosqueso cheese salad	
～ Enjoy artisan Shinshu cheese from Bosqueso Cheese Lab here at Il Sogno ～	

温菜

Antipasto caldo

信州ハーブ鶏のロール焼き	1,430円(税込1,573円)
Baked herb chicken roll	
ソーセージとサラミ	1,680円(税込1,848円)
Sausage and salami selection	
野菜のパスタ風 ～豆乳と椎茸のソース～	1,480円(税込1,628円)
Vegetable pasta in a soymilk and shiitake mushroom sauce	
野菜とベーコンのアーリオ・リオパスタ風	1,480円(税込1,628円)
Vegetable pasta and bacon aglio e olio	
鴨のコンフィ サラダ仕立て	2,030円(税込2,233円)
Duck confit with salad	
信州豚のグリル	2,800円(税込3,080円)
Grilled pork produced in Shinshu	
和牛フィレ肉のタリアータ	8,000円(税込8,800円)
Wagyu beef tagliata	

ディナーセット Set Courses

ピッツァ or パスタコース 3,080円 (税込3,388円) ～

Pizza or Pasta Course ¥3,388～

前菜
Appetizer

サラダ
Salad

ピッツァ or パスタ
(右ページよりお選びください)
Pizza or pasta (Please choose from the right page)

パンナコッタとジェラート
Pannacotta and gelato

コーヒー or 紅茶
Coffee or tea

バーニャカウダ付

Bagna cauda on the side

ピッツァ or パスタコース <2名～>

Pizza or Pasta Course <From 2 serveings>

ラストオーダー 20:30

Please order by 8:30 pm

1人 4,180円 (税込4,598円) ～

From 1 serving ¥4,598 ～

豚肉料理 付

Pork dish on the side

ピッツァ or パスタコース <2名～>

Pizza or Pasta Course <From 2 serveings>

ラストオーダー 20:30

Please order by 8:30 pm

1人 4,180円 (税込4,598円) ～

From 1 serving ¥4,598 ～

《おすすめピッツァ》



生ハムと生しいたけのピッツァ
わさび風味 (プラス341円)



生ハムとマスカルポーネチーズの
トマトソース (プラス495円)



高原トマトとモルタデッラの
サラダピッツァ (プラス418円)



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
(プラス770円)

《おすすめパスタ》



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 (プラス55円)



山本山海苔と軽井沢高原トマトの
クリーム わさび風味 (プラス165円)



信州ポークと地産きのこのペペロンチーノ
オリジナル七味と山椒風味
(プラス275円)



オマール海老のペスカトーレ
ビアンコ or ロッソ (プラス1,650円)

お好きな ピッツァ をどうぞ

Please choose a pizza

- 軽井沢トマトのマルゲリータ
Karuizawa highland tomato margherita
- 4種のチーズとクルミのクワトロフォロマッジョ (プラス121円)
Four cheese and walnut pizza Quatro formaggio (plus ¥121)
- 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 (プラス220円)
Homemade sausage, mozzarella and spicy tomato sauce pizza (plus ¥220)
- 生ハムと生しいたけのピッツァ わさび風味 (プラス341円)
Prosciutto and Karuizawa shiitake pizza with Azumino wasabi (plus ¥341)
- 生ハムとマスカルポーネチーズのトマトソース (プラス495円)
Tomato sauce with prosciutto and mascarpone pizza (plus ¥495)
- 高原トマトとモルタデッラのサラダピッツァ (プラス418円)
Pizza with tomato and mortadella *mortadella= salami (plus ¥418)
- 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 (プラス770円)
Buffalo mozzarella pizza with Karuizawa tomatoes (plus ¥770)
- カマンベールチーズと高原野菜のピッツァ ジェノヴァ風 (プラス1,100円)
Genovese pizza with camembert cheese and fresh vegetables (plus ¥1,100)

お好きな パスタ をどうぞ

Please choose a pasta

- オリーブとケイパーのプッタネスカ [信州地粉の生パスタ]
Puttanesca with olive and caper [fresh pasta made with Shinshu flour]
- 地豆たっぷり濃厚ジェノベーゼ [信州地粉の生パスタ]
Genovese with local beans [fresh pasta made with Shinshu flour]
- 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 (プラス55円)
Aglio e olio with bacon and NOZAWANA ~ Spiced with raw Shinshu wasabi ~ (plus ¥55)
- 山本山海苔と軽井沢高原トマトのクリーム わさび風味 (プラス165円)
[信州地粉の生パスタ]
Spaghetti with Creamy Karuizawa Tomatoes Sauce with Wasabi-Flavored Seaweed Sauce
[fresh pasta made with Shinshu flour] (plus ¥165)
- 野沢菜と信州ポークのクリーム オリジナル七味風味 (プラス110円)
[信州地粉の生パスタ]
Cream pasta with Shinshu pork and NOZAWANA ~ Spiced with our original shichimi pepper ~
[fresh pasta made with Shinshu flour] (plus ¥110)
- 軽井沢トマトと野菜のスパゲッティニ イカ墨ソース (プラス165円)
Tomatoes from Karuizawa and vegetable spaghettini with Squid ink sauce(plus ¥165)
- たいと桜えびのボンゴレビアンコ オリエンターレ (プラス220円)
Vongole Bianco with sea bream and Sakura shrimp(plus ¥220)
- 信州トマトのカプレーゼ風 (プラス55円)
Caprese style fedelini with Shinshu tomato(plus ¥55)
- 信州ポークと地産きのこのペペロンチーノ オリジナル七味と山椒風味 (プラス275円)
Aglio e olio with Shinshu Pork and mushrooms Original spices and Japanese peppers
(plus ¥275)
- 和牛と水牛モッツアレラチーズのミートソース (プラス418円)
[信州地粉の生パスタ]
Wagyu beef and mozzarella ragu [fresh pasta made with Shinshu flour] (plus ¥418)
- オマール海老のペスカトーレ (プラス1,650円)
Pescatora with seafood and lobster(plus ¥1,650)
ビアンコ or ロッソ
(おすすめ) • White simmered with wine (recommended)
• Red tomato sauce

※プラス金額は税込になっております

ピッツア ～天然酵母ピッツア〈薄焼き〉～ Natural Yeast Pizza (thin crust)



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
Homemade sausage, mozzarella and spicy tomato sauce pizza



生ハムと生しいたけのピッツア
わさび風味
Prosciutto and Karuizawa shiitake pizza with Azumino wasabi



生ハムとマスカルポーネチーズの
トマトソース
Tomato sauce with prosciutto and mascarpone pizza



高原トマトとモルタデッラの
サラダピッツア
Pizza with tomato and mortadella pizza *mortadella= salami



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
Buffalo mozzarella pizza with Karuizawa tomatoes

軽井沢トマトのマルゲリータ 1,580円 (税込1,738円)
Karuizawa highland tomato margherita

4種のチーズとクルミのクワトロフォロマッジョ 1,690円 (税込1,859円)
Four cheese and walnut pizza Quatro formaggio

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 1,780円 (税込1,958円)
Homemade sausage, mozzarella and spicy tomato sauce pizza

生ハムと生しいたけのピッツア わさび風味 1,890円 (税込2,079円)
Prosciutto and Karuizawa shiitake pizza with Azumino wasabi

生ハムとマスカルポーネチーズの
トマトソース 2,030円 (税込2,233円)
Tomato sauce with prosciutto and mascarpone pizza

高原トマトとモルタデッラのサラダピッツア 1,960円 (税込2,156円)
Pizza with tomato and mortadella pizza *mortadella= salami

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 2,280円 (税込2,508円)
Buffalo mozzarella pizza with Karuizawa tomatoes

カマンベールチーズと高原野菜のピッツア
ジェノヴァ風 2,580円 (税込2,838円)
Genovese pizza with camembert cheese and fresh vegetables



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

Aglione with bacon and NOZAWANA
~ Spiced with raw Shinshu wasabi ~



山本山海苔と軽井沢高原トマトのクリーム
わさび風味

Spaghetti with Creamy Karuizawa Tomatoes Sauce
with Wasabi-Flavored Seaweed Sauce



軽井沢トマトと野菜のスパゲッティーニ
イカ墨ソース

Tomatoes from Karuizawa and vegetable spaghettini
with Squid ink sauce



信州ポークと地産きのこのペペロンチーノ
オリジナル七味と山椒風味

Aglione with Shinshu Pork and mushrooms
Original spices and Japanese peppers



オマール海老のペスカトーレ

Pescatora with seafood and lobster

オリーブとケイパーのプッタネスカ 1,380円 (税込1,518円)
〔信州地粉の生パスタ〕
Puttanesca with olive and caper [fresh pasta made with Shinshu flour]

地豆たっぷり濃厚ジェノベーゼ 1,530円 (税込1,683円)
〔信州地粉の生パスタ〕
Genovese with local beans [fresh pasta made with Shinshu flour]

野沢菜とベーコンのアーリオオーリオ 1,630円 (税込1,793円)
信州生わさび風味
Aglione with bacon and NOZAWANA ~ Spiced with raw Shinshu wasabi ~

山本山海苔と軽井沢高原トマトのクリーム 1,730円 (税込1,903円)
わさび風味〔信州地粉の生パスタ〕
Spaghetti with Creamy Karuizawa Tomatoes Sauce with Wasabi-Flavored Seaweed Sauce
[fresh pasta made with Shinshu flour]

野沢菜と信州ポークのクリーム 1,680円 (税込1,848円)
オリジナル七味風味〔信州地粉の生パスタ〕
Cream pasta with Shinshu pork and NOZAWANA ~ Spiced with our original shichimi pepper ~
[fresh pasta made with Shinshu flour]

軽井沢トマトと野菜のスパゲッティーニ 1,730円 (税込1,903円)
イカ墨ソース
Tomatoes from Karuizawa and vegetable spaghettini with Squid ink sauce

たいと桜えびのボンゴレビアンコ オリエンターレ 1,780円 (税込1,958円)
Vongole Bianco with sea bream and Sakura shrimp

信州トマトのカプレーゼ風 1,630円 (税込1,793円)
Caprese style fedelini with Shinshu tomato

信州ポークと地産きのこのペペロンチーノ 1,830円 (税込2,013円)
オリジナル七味と山椒風味
Aglione with Shinshu Pork and mushrooms Original spices and Japanese peppers

和牛と水牛モッツアレラチーズのミートソース 1,960円 (税込2,156円)
〔信州地粉の生パスタ〕
Wagyu beef and mozzarella ragu [fresh pasta made with Shinshu flour]

オマール海老のペスカトーレ 3,080円 (税込3,388円)
Pescatora with seafood and lobster

ビアンコ or ロッソ • White simmered with wine (recommended)
(おすすめ) • Red tomato sauce

ドルチェ Dolce

信州イチゴのパナコッタ Shinshu strawberry pannacotta	580円 (税込638円)
rawマンゴージェラート Raw mango gelato	580円 (税込638円)
ブルーベリーマスカルポーネ チーズケーキ Blueberry and mascarpone cheese cake	680円 (税込748円)
ティラミス Tiramisu	680円 (税込748円)
エスプレッソジェラートと ヘーゼルナッツジェラートの盛り合わせ Assorted espresso gelato and hazelnut gelato	680円 (税込748円)
本日のタルト Tart of the day	680円 (税込748円)
rawドルチェとジェラート Raw dolce and gelato plate	780円 (税込858円)
抹茶のホワイトガトーショコラ ジェラート添え Matcha and white chocolate gateau with vanilla ice cream	780円 (税込858円)
信州地豆のクレームブリュレ ジェラート添え Shinshu bean crème brûlée with gelato	780円 (税込858円)

ジェラートトッピング 各 300円 (税込330円) Gelato topping
・ ミルク ・ エスプレッソ ・ ヘーゼルナッツ ・ raw マンゴー ・ Milk gelato ・ Espresso gelato ・ Hazelnut gelato ・ Raw mango gelato

ドルチェピッツァ ~ローマスタイル~ Rome - Style Dolce Pizza

信州リンゴとはちみつのピッツァ シナモン風味 Shinshu apple, honey and cinnamon pizza	1,280円 (税込1,408円)
くるみとはちみつのピッツァ Walnut and honey pizza	1,380円 (税込1,518円)
バナナとチョコレートのピッツァ Banana and chocolate pizza	1,380円 (税込1,518円)
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 Espresso and mascarpone cheese pizza	1,680円 (税込1,848円)

ミルクジェラートトッピング 300円 (税込330円) Milk gelato topping

プティフール Petits Fours

小さいお菓子盛り合わせ Petit Four assortment of sweets (teatime sweets)	680円 (税込748円)
--	---------------



ヴィンサント（甘いデザートワイン） Vinsanto (dessert wines)	800円 (税込880円)
---	---------------

お飲み物 Drinks

Hot あたたかいもの	
丸山珈琲（オリジナルブレンド豆使用） MARUYAMA COFFEE	580円（税込638円）
エスプレッソ Espresso	480円（税込528円）
カプチーノ Cappuccino	620円（税込682円）
紅茶 Tea	480円（税込528円）
アップルティー Apple tea	480円（税込528円）
ハーブティー Herb tea	480円（税込528円）

Iced 冷たいもの	
アイスコーヒー Coffee	580円 (税込638円)
アイスティー Tea	480円 (税込528円)
アイスウーロン茶 Oolong tea	480円 (税込528円)
アイスラテ Caff'e latte	620円 (税込682円)

 お飲物 次ページにもございます。
Drinks are listed on the next page.

お飲み物Drinks

Juice ジュース	
コーラ (0 カロリー) Cola (0 calories)	480円 (税込528円)
ジンジャーエール Ginger ale	480円 (税込528円)
オレンジジュース Orange juice	480円 (税込528円)
信州リンゴジュース Shinshu apple juice	600円 (税込660円)
信州トマトジュース Shinshu tomato juice	600円 (税込660円)
シチリアオレンジジュース Sicilian Orange juice	580円 (税込638円)
イルソーニョ特製 シチリア産レモネード IlSogno's original Sicilian lemonade	580円 (税込638円)
グレープタイザー Grapetiser	680円 (税込748円)
アップルタイザー Appletiser	680円 (税込748円)
イタリアのフルーツジュース (洋梨) Italian fruit juice (pear)	620円 (税込682円)
イタリアのフルーツジュース (桃) Italian fruit juice (peach)	620円 (税込682円)
ブルーベリージュース Blueberry juice	800円 (税込880円)
ブルーベリージンジャー Blueberry ginger ale	700円 (税込770円)

Non Alcohol / Mineral Water ノンアルコール／ミネラルウォーター	
ノンアルコールビール Non-alcoholic beer	580円 (税込638円)
BOLLE 〜ボツレ〜 (500ml) Sparkling water 500ml (BOLLE) (イタリア・超軟水の発泡ミネラルウォーター)	580円 (税込638円)
カタラン (500ml) Sparkling water 500ml (vichy catalan) (発泡ミネラルウォーター)	1,000円 (税込1,100円)
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Alcohol

Beer ビール	
本日の生ビール Draft beer of the day	680円〜 (税込748円〜)
軽井沢高原ビール (缶) Karuzawa highland beer (can)	750円 (税込825円)
本日のビール (瓶) Beer of the day (bottle)	800円〜 (税込880円)

Organic House Wine 有機無農薬ハウスワイン	
ハウスワイン 白 (グラス) White wine (glass)	630円 (税込693円)
ハウスワイン 赤 (グラス) Red wine (glass)	630円 (税込693円)
ハウスワイン 白 (デカンタ：300ml) Decanter 300ml (white)	1,580円 (税込1,738円)
ハウスワイン 赤 (デカンタ：300ml) Decanter 300ml (red)	1,580円 (税込1,738円)
スパークリングワイン (グラス) Sparkling wine (glass)	1,000円 (税込1,100円)
”カン”ブルスコ・レッジャーノ・アマービレ (缶) Lambrusco Reggiano Amabile (can)	720円 (税込792円)

※ワインリストをご用意しております
* Please see our wine menu.

Others その他のお酒		
レモンチェッロ	Limoncello	600円 (税込660円)
ノチェロ	Nocello	600円 (税込660円)
ハードシードル	Hard cidre	700円 (税込770円)
カンパリソーダ	Campari and soda	700円 (税込770円)
カシスソーダ	Cassis and soda	700円 (税込770円)
カンパリオレンジ	Campari and orange	800円 (税込880円)
カシスオレンジ	Cassis and orange	800円 (税込880円)
キール	Kir	800円 (税込880円)
ヴィンサント (甘いデザートワイン) Vinsanto (dessert wine)		800円 (税込880円)
スプリッツァー	Spritzer	800円 (税込880円)
ミモザ	Mimosa	900円 (税込990円)
キールロワイヤル	Kir royal	1,000円〜 (税込1,100円〜)
グラッパ	Grappa	1,200円〜 (税込1,320円〜)
コニャック	Cognac	1,300円〜 (税込1,430円〜)