

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

ピッツァ ～天然酵母ピッツァ〈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ァ
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
サラダピッツァ
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ァ 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ァ 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ァ
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 olio 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 spaghetti
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 olio 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 olio 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 spaghetti 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 olio 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 ～ボッレ～ (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～)	



11509A0 テイクアウトメニュー

七味唐辛子 甘口	(イルソーニョオリジナル)	750円 (税込810円)
七味唐辛子 辛口	(イルソーニョオリジナル)	800円 (税込864円)

前 菜	高原サラダ	741円 (税込800円)
	バーニャカウダ	1,200円 (税込1,296円)
	ハーフ鶏のロール焼き	1,430円 (税込1,544円)
	冷たい前菜 盛り合わせ	1,890円 (税込2,041円)
	鴨のコンフィ サラダ仕立て	2,030円 (税込2,192円)

ピッツァ	ピッツァ マルゲリータ	1,580円 (税込1,706円)
	ピッツァ クルミのクワトロフォロマッジョ	1,690円 (税込1,825円)
	自家製ソーセージとモッツァレラチーズの 辛いトマトソース	1,780円 (税込1,922円)
	モルタデッラハムのピッツァ	1,960円 (税込2,116円)
	高原野菜のピッツァ	2,030円 (税込2,192円)

パスタ	信州きのことベーコンのクリーム ペンネ	1,780円 (税込1,922円)
	ミートソース ペンネ	1,960円 (税込2,116円)

肉料理	信州産豚のグリル 野菜添え	要予約 2,800円 (税込3,024円)
-----	---------------	------------------------------

*ほかのお料理もございます。おたすねください。

ドルチェ ピッツァ	信州リンゴとはちみつのピッツァ シナモン風味	1,280円 (税込1,382円)
	くるみとはちみつのピッツァ	1,380円 (税込1,490円)
	バナナとチョコレートのピッツァ	1,380円 (税込1,490円)



テイクアウト 2名様パック

5,280円 (税込5,702円)

- 前 菜 キノコのソテー バルサミコソース
カポナータ
生ハムとオリーブ
カスレーゼ
- 高 原 サ ラ ダ
- ピッツァ モルタデッラハムのピッツァ
- パ ス タ ペンネアラビアータ（辛味抜けます）

メイン付き 2名様パックもご予約いただけます。

要予約 7,800円 (税込8,424円)

イル・ソーニョ

【ご注文承ります】

TEL 0267-31-0031

営 業 時 間 11:00 ~ 22:00 (L.O. 21:00)
定 休 日 無し
長野県北佐久郡大字軽井沢星野ハルニレテラス



ilsogno Takeout Menu

* All tax included.

seven spice blend	sweet	(ilsogno original)	810yen
seven spice blend	spicy	(ilsogno original)	864 yen

Appetizer	highland salad	800 yen
	bagnacauda	1,296 yen
	baked herb chicken roll	1,544yen
	assorted antipasto freddo	2,041yen
	duck confit with salad	2,192yen

Pizza	karuizawa highland tomato margherita	1,706 yen
	four cheese and walnut pizza quattro formaggio	1,825 yen
	homemade sausage,mozzarella and spicy tomato sauce pizza	1,922 yen
	pizza with tomato mortadella(=salami)	2,116 yen
	highland vegetable pizza	2,192 yen

Pasta	cream penne with shinshu mushrooms and bacon	1,922 yen
	wagyu beef and mozzarella ragu penne	2,116yen

Meat	grilled pork produced in shinshu with vegetables	3,024 yen
	*Other dishes are also available. Please ask us.	Reservation

Dolce Pizza	shinshu apple, honey and cinnamon pizza	1,382 yen
	walnut and honey pizza	1,490 yen
	banana and chocolate pizza	1,490 yen



Takeout Pack for 2 5,702 yen

- appetizer sauteed mushrooms balsamic sauce
caponata
prosciutto and olives
caprese
- highland salad
- pizza pizza with tomato mortadella(=salami)
- pasta penne arrabbiata (pungency is removed.)

Packages for 2 with main course can also be booked.

[Reservation](#) 8,424 yen

ilsogno

【We will take your order.】

TEL 0267-31-0031

Opening Hours 11:00 ~ 22:00 (L.O. 21:00)
No regular holidays
Nagano,kitasakugun ooji karuizawa hoshino
harunireterrace