

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
Recommended

●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) 800円 (税込880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) 1,380円 (税込1,518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
水牛モッツァレラのカプレーゼ 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 2,280円 (税込2,508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 1,950円 (税込2,145円)
Assorted appetizers

シェフのおまかせワインプレート 3,280円 (税込3,608円)
Chef's special selection of wine-paired antipasto (chosen daily)

生ハムとオリーブ 1,000円 (税込1,100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 2,180円 (税込2,398円)
Duck confit with salad

信州豚のグリル 3,000円 (税込3,300円)
Grilled pork produced in Shinshu

和牛フィレ肉のタリアータ 8,500円 (税込9,350円)
Wagyu beef tagliata

ディナーセット Set Courses

ピッツァ or パスタコース 3,230円 (税込3,553円) ~

Pizza or Pasta Course ¥3,553~

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 ピッツァ or パスタコース <2名>
Bagna cauda on the side Pizza or Pasta Course <From 2 servings>

ラストオーダー 20:30 1人 4,330円 (税込4,763円) ~
Please order by 8:30 pm From 1 serving ¥4,763 ~

豚肉料理付 ピッツァ or パスタコース <2名>
Pork dish on the side Pizza or Pasta Course <From 2 servings>

ラストオーダー 20:30 1人 4,430円 (税込4,873円) ~
Please order by 8:30 pm From 1 serving ¥4,873 ~

《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363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)



地産きのこのサラダピッツァ
浅間小町の温卵添え (プラス715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792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165円)
*少し辛く変わりました



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297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297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1,760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 Quattro 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363円)
Prosciutto and Karuizawa shiitake pizza with Azumino wasabi (plus ¥363)
- 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)
- 地産きのこのサラダピッツァ 浅間小町の温卵添え (プラス715円)
Local mushroom salad pizza served with hot egg from Asama komachi (plus ¥715)
- 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792円)
Buffalo mozzarella pizza with Karuizawa tomatoes (plus ¥792)
- 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1,155円)
Genovese pizza with camembert cheese and fresh vegetables (plus ¥1,155)

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165円)
*少し辛く変わりました
Aglio e olio with bacon and NOZAWANA ~ Spiced with raw Shinshu wasabi ~ (plus ¥165)
- 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297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 ¥297)
- 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165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 ¥165)
- 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242円)
Tomatoes from Karuizawa and vegetable spaghettini with Squid ink sauce (plus ¥242)
- 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242円)
Vongole Bianco with sea bream and Sakura shrimp (plus ¥242)
- トマトのカプレーゼ風 <熱いトマトにお気を付けてください> (プラス110円)
Caprese style fedelini with tomato (plus ¥110)
- 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297円)
Aglio e olio with Shinshu Pork and mushrooms Original spices and Japanese peppers
(plus ¥297)
- 和牛と水牛モッツアレラチーズのミートソース (プラス462円)
[信州地粉の生パスタ]
Wagyu beef and mozzarella ragu (fresh pasta made with Shinshu flour) (plus ¥462)
- オマール海老のペスカトーレ (プラス1,760円)
Pescatora with seafood and lobster (plus ¥1,760)
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ァレラチーズの
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



地産きのこのサラダピッツァ
浅間小町の温卵添え

Local mushroom salad pizza served with hot egg from Asama komachi



軽井沢フレッシュトマトと
水牛モッツァ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

1,630円 (税込1,793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

1,740円 (税込1,914円)

Four cheese and walnut pizza Quattro formaggio

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

1,830円 (税込2,013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

1,960円 (税込2,156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

2,080円 (税込2,288円)

Tomato sauce with prosciutto and mascarpone pizza

地産きのこのサラダピッツァ
浅間小町の温卵添え

2,280円 (税込2,508円)

Local mushroom salad pizza served with hot egg from Asama komachi

軽井沢フレッシュトマトと
水牛モッツァレラチーズのマルゲリータ

2,350円 (税込2,585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

2,680円 (税込2,948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
*少し辛く変わりました

Aglio e 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

Aglio e 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 1,580円 (税込1,738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 1,580円 (税込1,738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 1,730円 (税込1,903円)
信州生わさび風味 *少し辛く変わりました
Aglio e 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 1,850円 (税込2,035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 1,730円 (税込1,903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ニ 1,800円 (税込1,980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 1,800円 (税込1,980円)
Vongole Bianco with sea bream and Sakura shrimp

トマトのカプレーゼ風 1,680円 (税込1,848円)
*熱いトマトにお気を付けてください
Caprese style fedelini with tomato

信州ポークと地産きのこのペペロンチーノ 1,850円 (税込2,035円)
オリジナル七味と山椒風味
Aglio e 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 2,000円 (税込2,200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 3,180円 (税込3,498円)
Pescatora with seafood and lobster

ビアンコ or ロッソ
(おすすめ) • White simmered with wine (recommended)
• 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 gâteau 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	1,480円 (税込1,628円)
くるみとはちみつのピッツァ Walnut and honey pizza	1,530円 (税込1,683円)
バナナとチョコレートのピッツァ Banana and chocolate pizza	1,530円 (税込1,683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	1,780円 (税込1,958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 Petit 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) 800円 (税込880円)
Vinsanto (dessert wines)

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	630円 (税込693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) 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。	1,000円 (税込1,100円)

アルコール Alcohol

Beer ビール

本日の生ビール Draft beer of the day	グラス glass	580円 (税込638円)
	グランデ grande	850円 (税込935円)
軽井沢高原ビール (缶) Karuizawa highland beer (can)		800円 (税込880円)
本日のビール (瓶) Beer of the day (bottle)		1,000円~ (税込1,100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)	650円 (税込715円)
ハウスワイン 赤 (グラス) Red wine (glass)	650円 (税込715円)
ハウスワイン 白 (デカンタ:300ml) Decanter 300ml (white)	1,680円 (税込1,848円)
ハウスワイン 赤 (デカンタ:300ml) Decanter 300ml (red)	1,680円 (税込1,848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・レグジャーノ・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)
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~)