



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 Yoshikito Takei

Lunch Time Menu

11:00~16:00

il SOGNO
trattoria

ドルチェ

信州いちごのパンナコッタ



¥ 580 (税込¥638)

rawマンゴーゼラート



¥ 580 (税込¥638)

ブルーベリーマスカルポーネ
チーズケーキ



¥ 680 (税込¥748)

ティラミス



¥ 680 (税込¥748)

ゼラートトッピング 各 300円 (税込¥330)
・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 ミルクゼラートのトッピング
ゼラート1つ ¥ 300 (税込¥330)

信州リンゴとはちみつのピッツァ
シナモン風味



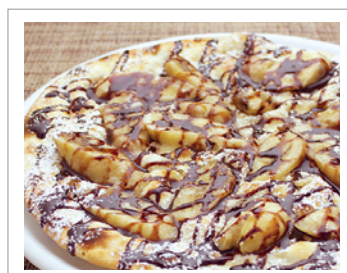
¥ 1,480 (税込¥1,628)

くるみとはちみつのピッツァ



¥ 1,530 (税込¥1,683)

バナナとチョコレートのピッツァ



¥ 1,530 (税込¥1,683)

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



¥ 1,780 (税込¥1,958)

*季節により食材が変更となる場合がございます



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

食前酒

—— ワインリストをご用意しております ——

有機無農薬ハウスワイン

グラス(赤/白) ￥650 (税込¥715)

ミニデカンタ(300ml) (赤/白) ￥1,680 (税込¥1,848)

本日の生ビール

グラス ￥580 (税込¥638)

グランデ ￥850 (税込¥935)

グラススパークリングワイン ￥1,000(税込¥1,100)

本日のビール(瓶) ￥1,000(税込¥1,100)

ノンアルコールビール ￥630 (税込¥693)

ノンアルコール ブルーベリージンジャー ￥700 (税込¥770)

※アルコール類は裏ページにもございます

パン

パンの盛り合わせ ￥380 (税込¥418)

ガーリックトースト ￥380 (税込¥418)

～ 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、あたたかいカウダソースで

￥2,580(税込¥2,838)

温菜 Antipasto caldo

ソーセージとサラミ ￥1,680(税込¥1,848)



信州ハーブ鶏のロール焼き

￥1,430(税込¥1,573)

冷前菜 Antipasto freddo

生ハムとオリーブ ￥1,000(税込¥1,100)

軽井沢トマトと
水牛モッツアレラのカプレーゼ ￥1,280(税込¥1,408)

鮮魚のカルパッチョ ￥1,580(税込¥1,738)

お肉のパテ ￥1,580(税込¥1,738)

前菜の盛り合わせ ￥1,950(税込¥2,145)



本日の高原サラダ

(1～2名様分) ￥800 (税込¥880)

(3～4名様分) ￥1,380 (税込¥1,518)

ブーターチーズと
生ハムのサラダ

￥2,280(税込¥2,508)



レタスのサラダ
ベーコンとバルサミコのソース

￥980(税込¥1,078)

ランチセット

～ピッツァ、パスタと一緒にどうぞ～

- サラダセット ￥280 (税込¥308)
 サラダ・パンセット ￥480 (税込¥528)
 サラダ・ドリンクセット ￥680 (税込¥748)

ドリンク

- 丸山珈琲 ●アイスコーヒー ●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

天然酵母ピッツァ



- 1 軽井沢トマトのマルゲリータ ￥1,630 (税込¥1,793)
 2 4種のチーズとクルミのクワトロフォロマッジョ ￥1,740 (税込¥1,914)
 3 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 (税込¥2,948)

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



4 ￥1,830 (税込¥2,013)

生ハムと生しいたけのピッツァ わさび風味



5 ￥1,960 (税込¥2,156)

生ハムとマスカルポーネチーズのトマトソース



6 ￥2,080 (税込¥2,288)

地産きのこのサラダピッツァ 浅間小町の温卵添え



7 ￥2,280 (税込¥2,508)

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



8 ￥2,350 (税込¥2,585)

ソーニョ風パスタ

こだわり素材 カルボナーラ

- ・卵…信州浅間小町
 ・白マイタケ…北軽井沢やまこきのご園
 ・ベーコン…群馬県 フローエスゲグルンツェ

￥1,630 (税込¥1,793)



信州地粉の生パスタ

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

￥1,730 (税込¥1,903)

地豆たっぷり濃厚ジェノベーゼ



信州地粉の生パスタ

￥1,560 (税込¥1,716)

4種のトマトとモッツアレラチーズのポモドーロ



信州地粉の生パスタ

￥1,680 (税込¥1,848)

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

￥1,430 (税込¥1,573)

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)



6 ￥1,680 (税込¥1,848)

パルミジャーノチーズのペペロンチーノ～カチョエペペ～



7 ￥1,630 (税込¥1,793)

イカとアサリのペペロンチーノ カラスミ風味



8 ￥1,750 (税込¥1,925)

魚介とトマトのフェデリーニ



9 ￥1,850 (税込¥2,035)



高原キャベツのステーキ

￥580 (税込¥638)

ドリンク

丸山珈琲	¥ 580 (税込¥638)
エスプレッソ	¥ 480 (税込¥528)
カプチーノ	¥ 620 (税込¥682)
紅茶	¥ 480 (税込¥528)
アップルティー	¥ 480 (税込¥528)
ハーブティー	¥ 480 (税込¥528)
アイスコーヒー	¥ 580 (税込¥638)
アイスティー	¥ 480 (税込¥528)
アイスウーロン茶	¥ 480 (税込¥528)
アイスラテ	¥ 620 (税込¥682)
コーラ(0カロリー)	¥ 480 (税込¥528)
ジンジャーエール	¥ 480 (税込¥528)
オレンジジュース	¥ 480 (税込¥528)
信州リンゴジュース	¥ 600 (税込¥660)
信州トマトジュース	¥ 600 (税込¥660)
シチリアオレンジジュース	¥ 580 (税込¥638)
【イルソーニョ特製】 シチリア産レモネード	¥ 580 (税込¥638)
グレープタイザー	¥ 680 (税込¥748)
アップルタイザー	¥ 680 (税込¥748)
ブルーベリージュース	¥ 800 (税込¥880)
ブルーベリージンジャー	¥ 700 (税込¥770)
イタリアのフルーツジュース (洋梨)	¥ 620 (税込¥682)
イタリアのフルーツジュース (桃)	¥ 620 (税込¥682)
ノンアルコールビール	¥ 630 (税込¥693)
BOLLE ~ボツレ~ (イタリア・超軟水の発泡ミネラルウォーター/500ml)	¥ 580 (税込¥638)
カタラン (ガス入りミネラルウォーター/500ml) 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 (税込¥1,100)

アルコール

本日の生ビール	
グラス	¥ 580 (税込¥638)
グランデ	¥ 850 (税込¥935)
軽井沢高原ビール(缶)	¥ 800 (税込¥880)
本日のビール(瓶)	¥ 1,000(税込¥1,100)
グラスワイン(赤)	¥650 (税込¥715)
グラスワイン(白)	¥650 (税込¥715)
ミニデカンタワイン (赤/ 300ml)	¥ 1,680(税込¥1,848)
ミニデカンタワイン (白/ 300ml)	¥ 1,680(税込¥1,848)
グラススパークリングワイン	¥ 1,000(税込¥1,100)
“カン”ブルスコ・ レッジャーノアマービレ(缶)	¥ 720 (税込¥792)
レモンチェット	¥ 600 (税込¥660)
ノチェロ	¥ 600 (税込¥660)
カンパリソーダ	¥ 700 (税込¥770)
カシスソーダ	¥ 700 (税込¥770)
カンパリオレンジ	¥ 800 (税込¥880)
カシスオレンジ	¥ 800 (税込¥880)
キール	¥ 800 (税込¥880)
ヴィンサント (甘いデザートワイン)	¥ 800 (税込¥880)
スプリッツァー	¥ 800 (税込¥880)
ミモザ	¥ 900 (税込¥990)
キールロワイヤル	¥ 1,000(税込¥1,100)
グラッパ	¥ 1,200~ (税込¥1,320~)
コニャック	¥ 1,300~ (税込¥1,430~)

—— ワインリストをご用意しております ——