



We ask that every person is required to order at least one drink or food.

## TAPAS

タパス



レモンサワーに  
ピッタリ!

ASSORTED  
4 SMOKED APPETIZERS

スモーク前菜  
4種盛り合わせ 1,200



RATATOUILLE

■ 仏風野菜のトマトの煮込み  
ラタトゥイユ 800



仏風野菜のトマトの煮込み  
ラタトゥイユ

HAMON SERRANO AND GRISSINI

■ ハモンセラーノ18カ月熟成生ハム  
& グリッシーニ 880



ハモンセラーノ  
18カ月熟成生ハム  
& グリッシーニ

MIXED NUTS AND OLIVE

■ MIXナッツ&オリーブ 580

HOMEMADE PICKLES

■ 自家製ピクルス 680



チーズミスト

ASSORTED CHEESE

■ チーズミスト 980

## SALADS

サラダ

GRILLED VEGETABLE SALAD

加賀野菜と季節の野菜を使った  
温野菜サラダ 980



加賀野菜と季節の  
野菜を使った温野菜サラダ

VEGAN GREEN SALAD

ヴィーガングリーンサラダ half size 700  
regular size 1,000

CAESAR SALAD

旬の加賀&地物野菜と  
生ハムのシーザーサラダ half size 930  
石川鶏の濃厚半熟卵添え regular size 1,300



旬の加賀&地物野菜と  
生ハムのシーザーサラダ  
石川鶏の濃厚半熟卵添え

## ANTIPASTO

温前菜

SEAFOOD AJILLO WITH HOMEMADE FOCACCIA

魚介のアヒージョ 1,580  
自家製フォカッチャ付き

一緒におすすめ! 自家製フォカッチャ追加 1枚 ¥50



魚介のアヒージョ  
自家製フォカッチャ付き

GARLIC TOAST

特製ガーリックトースト おすすめ! 730



特製ガーリックトースト

FISH AND CHIPS

フィッシュ&チップス 980

一緒におすすめ! 専用タルタルソース ¥100



フィッシュ&チップス

FRENCH FRIES

フライドポテト  
パルミジャーノチーズ掛け 830



能登豚輝  
ソーセージのグリル

GRILLED NOTO PORK "TONKY" SAUSAGE

トンキー  
能登豚輝ソーセージのグリル 880

## TOPPING

トッピング

ポテトやピザに! お好きにトッピング!

・粉チーズ (パルミジャーノチーズ) ¥100  
Powdered cheese (Parmesan cheese)

・ケチャップ ¥30  
Ketchup

・マヨネーズ ¥30  
Mayonnaise

・タルタルソース ¥100  
Tartar sauce

・オリーブオイル ¥100  
Olive oil

・バルサミコソース ¥100  
Balsamic sauce

## PIZZA

ピッツァ

G grande:10in(約26cm) M mezzo:grandeの約半分 Ready in approx 8min

## MARGHERITA

クラシコ・マルゲリータ おすすめ!

G

M

1,550

1,000

## BISMARCK WITH SOFT-BOILED EGG AND BACON

卵とベーコンのビスマルク

1,550

1,000

## PIZZA DIAVOLA STYLE

国産鶏のディアボラ風ピッツァ 🌶️🌶️

1,880

1,180

## MARINARA

マリナーラ

1,480

980

## SEAFOOD PIZZA

シーフードピッツァ

1,780

1,160

## QUATTRO FORMAGGI

4種チーズのクアトロフォルマッジ

1,780

1,160

## PROSCIUTTO &amp; MOZZARELLA

生ハムとモッツアレラチーズ

1,950

1,300



クラシコ・マルゲリータ

卵とベーコンの  
ビスマルク

国産鶏のディアボラ風ピッツァ



マリナーラ



シーフードピッツァ

4種チーズの  
クアトロフォルマッジ生ハムと  
モッツアレラチーズ

当店特製ナポリタン



絶品!明太子のスパゲッティ

季節野菜を使った能登牛ミンチの  
ミートソーススパゲッティプレミアム能登豚(豚輝)  
ベーコンと石川鶏卵の  
黄金カルボナーラ魚介たっぷり!  
豪華ペスカトーレ

バジルソースのスパゲッティ

## PASTA

パスタ

※茹であげまでに約15分程お時間をいただきます。

Ready in approx 15min

## SPAGHETTI NAPOLITANA WITH SOFT-BOILED EGG

当店特製ナポリタン

1,380

## PESCATORE

魚介たっぷり!豪華ペスカトーレ

1,780

## CARBONARA

トンキー

プレミアム能登豚(豚輝)ベーコンと石川鶏卵の黄金カルボナーラ

1,580

## SPICY POLLACK ROE SPAGHETTI

絶品!明太子のスパゲッティ

1,380

## NOTO-BEEF MEAT SAUCE SPAGHETTI WITH SEASONAL VEGETABLES

季節野菜を使った能登牛ミンチのミートソーススパゲッティ

1,650

## SPAGHETTI WITH BASIL SAUCE

バジルソースのスパゲッティ

1,580

## MAIN メイン



GRILLED OSAWA-PORK  
FROM YAMAGATA PREFECTURE(150g)

山形県産大沢豚のグリル(150g)  
シェフ特製ソースで **おすすめ!** 1,880

Ready in approx 15-20min



GRILLED DOMESTIC CHICKEN  
THIGHS WITH CHEF'S SPECIAL SAUCE

国産鶏モモ肉のグリル  
シェフ特製ソース添え 1,780

Ready in approx 15min



Ready in approx 15-20min  
Please note that it may take some time  
for well-done products

FLAP MEAT STEAK FRITES  
カインミのステーキフリット(150g)  
〜ガーリックオニオンソースで〜  
3,500



ASSORTMENT OF 3 TYPES OF  
NOTO PORK "TONKEY" SAUSAGES  
トンキー

能登豚輝の  
3種ソーセージ盛り合わせ 1,780

## RISO お米料理

※お米は石川県産を使用しております

### OMELETTE RICE

ふわトロ! スキレットオムライス

1,200



ふわトロ! スキレットオムライス

### SPICY POLLACK ROE OMELETTE RICE

明太子のクリームオムライス

1,380



明太子のクリームオムライス

### DOUBLE CHEESE HAMBURGER OMELET RICE WITH HAYASHI SAUCE

自家製ハヤシソースのWチーズ  
ハンバーグオムライス

1,680



自家製ハヤシソースの  
Wチーズハンバーグオムライス

### HANTON RICE

(A COMBINATION OF OMELETTE RICE,  
SHRIMP CUTLET AND FISH FILLET CUTLET WITH TARTAR SAUCE)

金沢のソウルフードハントンライス

1,780

ふわとろ卵をまとったバターライスに  
大海老とタラのフライをトッピングしました。  
金沢のソウルフードをお楽しみください。



金沢のソウルフード  
ハントンライス

## Pasta

Oil spaghetti with firefly squid and seasonal vegetables

**ホタルイカと旬野菜のオイルスパゲッティ ¥1,580**

※Approximate serving time is 15 minutes

## Grill

Grilled domestic chicken thighs with chef's special sauce

**国産鶏モモ肉のグリル**

～シェフ特製ソース添え～ **¥1,780**

※Approximate serving time is 15 minutes

## Fritto

Flap meat steak frites

**カインステーキフリット(150g)**

～ガーリックオニオンソースで～ **¥3,500**

※ウェルダン(よく焼き)の場合、お時間かかりますのでご了承下さい

※Ready in approx 15-20 min

Please note that it may take some time for well-done products.

## Antipasto



Smelt carpione

**ワカサギの南蛮漬け(カルピオーネ) ¥780**



Garlic sautéed firefly squid and seasonal vegetables with 3 pieces of homemade focaccia

**ホタルイカと旬野菜のガーリックソテー  
自社製フォカッチャ3枚付き ¥1,280**



Bourguignon made with firefly squid and domestic scallops flavored with garlic and parsley

**にんにくとパセリ香る、旬のホタルイカと  
国産帆立を使ったブルギニョンバター仕立て  
¥1,480**



Chef's special potato salad

**復活!**

**シェフ特製  
ポテトサラダ**

～リメイクバージョン～  
**¥680**

**春のごちそうメニュー**

**SPRING  
SPECIAL MENU**

# Premium Happy Hour

1 drink & Today's Assorted appetizers  
お好きなドリンク1杯 & その日のおすすめおつまみ盛合せ

¥2,000

## Set Drink list セットドリンク

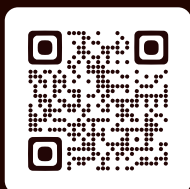
|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| KIRIN ICHIBAN キリン一番搾り                 | ¥630 |
| Lemon sour レモンサワー                     | ¥530 |
| White Horse highball ホワイトホース<br>ハイボール | ¥530 |
| Sparkling Wine スパークリングワイン             | ¥580 |
| Wine of the Day 本日のワイン(白/赤)           | ¥480 |

金額は2杯目からの価格です

\*Appetizer photos will change depending on the day.  
※前菜の写真はその日によって変更になります。

## Please write your review

Your feedback is very important to us so that we can provide the best service and food to our customers. It is an encouragement for our staff to hear that our food was delicious. Please feel free to send us your comments and suggestions.



Google



Tripadvisor



# How to enjoy Fresh lemon sour



レモン丸ごと生搾り  
レモンサワー  
¥800

追いレモンサワー  
何度でも 1杯 ¥500

まずは、そのまま飲む!!

Drink straight



- 1

レモンを搾って  
少し入れて飲む!

Squeeze & Drink



- 2

追いレモンサワーを注文!

1杯 ¥500で何度でもおかわりOK!

Order Refill



- 3

Instagramで投稿しよう!!

#レモン丸ごと生搾りレモンサワー

@campagne\_cucina\_bar

