808

Monsmare

Food Menu

808
Monsmare

DOLCE -dessert-

TIRAMISU ¥780 (税込 /incl. tax ¥858)
ティラミス

PANNA COTTA ¥780 (税込 /incl. tax ¥858)
パンナコッタ

AFFOGATO - Pistachio - ¥780 (税込 /incl. tax ¥858)
アフォガート

DESSERT PLATTER - tiramisu, panna cotta and pistachio gelato - ¥1,480
ドルチェ盛り合わせ (税込 /incl. tax ¥1,628)

DOLCE PIZZA

APPLE PIE PIZZA ¥1,780 (税込 /incl. tax ¥1,958)
アップルパイ・ピッツァ

Home made GELATO by すてら

HAKONE DOLCE STUDIO
STELLA

PISTACHIO ¥636 (税込 /incl. tax ¥700)
ピスタチオ

APPERTIZER

808
Monsmare

FRIED POTATO (french fries/chips) ¥680 (税込 /incl. tax ¥ 748)
フライドポテト

FRIED POTATO with PARMIGIANO REGGIANO CHEESE (36 months) ¥830
パルメジャーノ・レッジャーノ (36 ヶ月) チーズを削ったフライドポテト (税込 /incl. tax ¥ 913)

FUJI-YAMA PROSCIUTTO - Raw ham, locally produced in Gotemba (near Hakone) ¥1,520
ふじやまプロシュート 24 ヶ月 (静岡・御殿場産生ハム) (税込 /incl. tax ¥ 1,672)

with PIZZA FRITTO / ピッツァ・フリットと +¥400 (税込 /incl. tax ¥ 440)
with BUFFALO MOZZARELLA CHEESE / 水牛モッツァレラと +¥780 (税込 /incl. tax ¥ 858)
with SEASONAL FRUIT / 季節のフルーツと +¥700 (税込 /incl. tax ¥ 770)

BRUSCHETTA of FRESH TOMATO & BASIL ¥620 (税込 /incl.TAX ¥682)
フレッシュトマトとバジルのブルスケッタ

BRUSCHETTA of CHICKEN LIVER ¥680 (税込 /incl.TAX ¥748)
鶏白レバーのブルスケッタ

CAPRESE - Fresh mozzarella imported from Italy, fruit tomato, premium olive oil ¥1,480
南イタリア・カンパーニャ産 水牛モッツァレラ (フレッシュ) とフルーツトマトのカプレーゼ
(税込 /incl. tax ¥ 1,628)

`AFETTATO MISTO` assorted SALAMI & HAM - half size / ハーフサイズ ¥1,580
` アフェッタート・ミスト ` ハムと自家製サラミの盛り合わせ (税込 /incl. tax ¥ 1,738)

- full size / フルサイズ ¥2,680
(税込 /incl. tax ¥ 2,948)

ASSORTED CHEESE -3 varieties- ¥1,580 (税込 /incl. tax ¥ 1,738)
ナチュラルチーズ 3 種盛合せ

ASSORTED CHEESE -5 varieties- ¥2,180 (税込 /incl. tax ¥ 2,398)
ナチュラルチーズ 5 種盛合せ

808
Monsmare

SOUP

CHILLED CORN CREAM SOUP ¥880 (税込 /incl. tax ¥968)

chilled corn cream soup with burrata cheese and shaved Yuzu skin
冷製コーンポタージュ - ブッラータチーズと削った柚子皮をのせて -

BREAD

HOME MADE BREAD & OLIVE OIL ¥350 (税込 /incl. tax ¥385)

自家製 パンとオリーブオイル

SNACKS

OLIVES ¥480 (税込 /incl. tax ¥ 528)
オリーブ

MIXED NUTS ¥480 (税込 /incl. tax ¥ 528)
ミックスナッツ

DRIED FIGS with SPICED BUTTER ¥580 (税込 /incl. tax ¥ 638)
ドライイチジクとスパイスバター

SALAD

GREEN SALAD -green leaves, red-leaved chicory, walnuts ¥1,080 (税込 /incl. tax ¥ 1,188)
グリーンサラダ

RUCOLA & FRUIT TOMATO SALAD - rucola(rocket), tomato, pine nuts, parmesan cheese ¥1,380
ルッコラとフルーツトマトのサラダ (税込 /incl. tax ¥ 1,518)

FRESH MUSHROOM SALAD ¥1,580 (税込 /incl. tax ¥ 1,738)
-fresh(raw) mushrooms, rucola, red chicory, parmigiano reggiano cheese, pine nut, anchovy, butter, lemon juice, black pepper
生マッシュルームとルッコラ、アンチョビバターのサラダ
- マッシュルーム , ルッコラ , トレビス , アンチョビ , バター , 松の実 , レモン汁 , パルミジャーノ・レッジャーノチーズ , ブラックペッパー

TUNA & OLIVE, PARMIGIANO REGGIANO SALAD ¥1,580 (税込 /incl. tax ¥ 1,738)
-tuna, tomato, olives, rucola, geeen leaves, parmigiano reggiano
ツナとオリーブ、パルミジャーノ・レッジャーノのサラダ

PROSCIUTTO & RUCOLA, GREEN LEAVES SALAD -raw ham, rucola, green leaves, tomato
御殿場産 ふじやまプロシュートとルッコラのサラダ ¥1,780 (税込 /incl. tax ¥ 1,958)

PIZZA - 2

808
Monsmare

BIANCO - cheese based -

STAGIONE - seasonal vegetable, anchovy, cherry tomato, mozzarella ¥2,180
スタジオーネ - 季節のお野菜 , アンチョビ , ミニトマト , モッツァレラ (税込 /incl. tax ¥2,398)

FUNGHI - seasonal mushroom, green peas, prosciutto ¥2,280 (税込 /incl. tax ¥2,508)
フンギ - 季節のキノコ , グリーンピース , プロシュート , モッツァレラ , 白トリュフオイル

HAKONE - BISMARCK - half cooked egg, salsiccia, red onion, mozzarella,oregano, parmigiano reggiano, truffle oil
箱根ビスマルク - 半熟たまご , 自家製サルシッチャ , レッドオニオン , モッツァレラ , 白トリュフオイル , オレガノ , パルミジャーノ・レッジャーノ
¥2,280 (税込 /incl. tax ¥2,508)

RUCOLA & PROSCIUTTO - rucola, Italian raw ham, smoked mozzarella ¥2,280
ルッコラ & プロシュート - ルッコラ , イタリア 産プロシュート , 燻製モッツァレラ
(税込 /incl. tax ¥2,508)

TSUKASA ツカサ
- spicy 'Nduja sausage, dried fig, mozzarella, ricotta, basil, egg, oniom, cherry tomato ¥2,280
- スパイシーなンドゥイアソーセージ、ドライイチジク , モッツァレラ , リコッタ , 卵 , 玉ねぎ , ミニトマト
(税込 /incl. tax ¥2,508)

QUATTRO FORMAGGI - gorgonzola, brie, ricotta, taleggio ¥2,380 (税込 /incl. tax ¥2,618)
クアトロ・フォルマッジ - ゴルゴンゾーラ , タレッジョ , ブリー , リコッタ

PORCINI - porcini mushroom, smoked mozzarella, home made salsiccia (Italian sausage) ¥2,640
ポルチーニ - ポルチーニ茸 , 燻製モッツァレラ、自家製サルシッチャ (税込 /incl. tax ¥2,904)

TOPPING

¥50
Chili flakes チリフレーク

¥100
Honey ハチミツ

¥220
Garlic ニンニク
Mushroom マッシュルーム
Onion タマネギ
Anchovi アンチョビ
Olives オリーブ
Egg 卵

¥300
Rucola (20g) ルッコラ

¥380
Salsiccia (Italian sausage)
サルシッチャ (イタリアンソーセージ)
Prosciutto
プロシュート
Extra Mozzarella
モッツァレラチーズ

(税込 /incl. tax)

PIZZA - 1

- ROSSO - tomato sauce based -

808
Monsmare

MARGHERITA - mozzarella, tomato, basil ¥1,780 (税込 /incl. tax ¥ 1,958)
マルゲリータ - モッツァレラ , トマト , バジル

MARGHERITA ‘ HAKONE AFFUMICATO ’ ¥1,980 (税込 /incl. tax ¥ 2,178)
- home smoked mozzarella (using local woodchips), fresh tomato, fresh basil
マルゲリータ
‘箱根アフミカート’ - 箱根燻製モッツァレラ (箱根周辺産ウッドチップを使用),
フレッシュトマト , フレッシュバジル

SICILIANA - cherry tomato, anchovi, garlic, olive, caper, oregano ¥1,580
シチリアーナ - ミニトマト , アンチョヴィ , ガーリック , オリーヴ, ケイパー , オレガノ
(税込 /incl. tax ¥ 1,738)

NORMA - mozzarella, deep fried eggplant, ricotta cheese, red onion, basil ¥2,180
ノルマ - 冷たいナスのカポナータ , モッツァレラ , リコッタチーズ , レッドオニオン , バジル
(税込 /incl. tax ¥ 2,398)

NEONATA - baby sardines, cherry tomato, shiso leaf, caper, garlic, botargo ¥2,320
ネオナータ - シラス , ミニトマト , 大葉 , ケイパー , ガーリック , カラスミ (税込 /incl. tax ¥ 2,552)

PANCETTA VERDE - pork spare ribs, mushroom, onion, oregano, garlic, green chili ¥2,480
パンチェッタ・ヴェルデ - 豚肉の白ワイン煮 , マッシュルーム , オニオン , オレガノ , ガーリック , 青唐辛子 (税込 /incl. tax ¥ 2,728)

MARGHELITA `DOC` - premium mozzarella (buffalo milk), cherry tomato, basil
マルゲリータ DOC - プレミアムモッツァレラ (水牛), ミニトマト , バジル ¥2,580
(税込 /incl. tax ¥ 2,838)

RYO - Stewed Wagyu beef, smoked mozzarella, seasonal vegetable ¥2,880
リョウ - 黒毛和牛の煮込み , 薫製モッツァレラチーズ , 季節の野菜 (税込 /incl. tax ¥ 3,168)

- VEGAN - for vegan customers -

IL VEGANO - tomato sauce, mushroom, red onion, cherry tomato, eggplant,. black olives, basil, oregano, okra
イル・ヴィガーノ - プチトマト , マッシュルーム , レッドオニオン , ナス , オリーブ , バジル , オレガノ , オクラ
¥1,880
(税込 /incl. tax ¥ 2,068)

TOPPING

¥50
Chili flakes チリフレーク

¥100
Honey ハチミツ

¥220
Garlic ニンニク
Mushroom マッシュルーム
Onion タマネギ
Anchovi アンチョビ
Olives オリーブ
Egg 卵

¥300
Rucola (20g) ルッコラ

¥380
Salsiccia (Italian sausage)
サルシッチャ (イタリアンソーセージ)
Prosciutto
プロシュート
Extra Mozzarella
モッツァレラチーズ
(税込 /incl. tax)