



PIZZERIA

Cielo Stellato
Windsor

FOOD MENU

フードメニュー

【アレルギー食材表示】

      
〈卵〉 〈小麦〉 〈ピーナッツ〉 〈牛乳〉 〈えび〉 〈カニ〉 〈そば〉



食べログ「ピザ百名店 2019」
に選出されました



食ベログ「ピザ百名店 2019」選出記念！
ピッツァ・ピスマルク 贅沢トリュフトッピング ver.

¥3,500 (¥4,235) 🍷 🍷 🍷

ホテル自慢のオリジナル卵“幌森好”とパンチェッタをトマト、チーズ、生クリームと共に焼き上げてトリュフの香りを纏わせた“ピスマルク”にさらに削ったトリュフをトッピングしたスペシャルメニュー。

Local brand egg “POROMOI” on pancetta, with tomato, cheese, cream, truffle flavor, and topped with truffles.

Premavera

プリマヴェーラ

※1日限定 10食※

¥2,520 (¥3,049) 🍷 🍷 🍷

季節のフレッシュ野菜サラダとモッツァレラ
のトマトピッツァ。香り豊かなハーブ、
ワインヴィネガーとオリーブオイル。ヘルシ
ーなレディースサイズで

Pizza with seasonal vegetables and
cheese.



チェロステラート ウィンザー おすすめメニュー

Cielo stellato Windsor's Special



Pane originale dello chef

シェフ石飛オリジナル
石窯焼きパン

¥600 (¥726) 🍷

ふっくらもちりのオリジナル石窯パ
ンに、ウィンザーホテル総料理長
オリジナル黒胡椒と塩、オリーブ
オイルがアクセントに。生ハムやオ
リーブ、蝦夷鹿フランクとご一緒
にどうぞ

Chef's original bread baked
by stone oven.

帆立貝と北海道産
あさりの鉄鍋蒸し

¥2,580 (¥3,121)

白ワイン・ノイリー酒・羊蹄山麓
の湧水で蒸した、噴火湾“内
浦湾”または北海道産の活き
のよい帆立貝とアサリ

Steamed scallop and clam
with white wine, Neury
liquor and local spring
water.



※アサリは砂抜きしておりますが、
まれに砂が残っている場合がございます



和牛ステーキ(150g〜) 🍷

¥4,965〜 (¥6,007〜)

Wagyu beef steak

Salsiccia originale di cervo e
maiale

“蝦夷鹿フランク”の窯焼き

¥1,860 (¥2,250)

山の恵み“蝦夷鹿”と真狩村産ポ
ークのオリジナルフランクに
広大な農地で育つ北海道の
ジャガイモとトマトを添え石窯焼きに

Original sausage of venison
and pork roasted with stone
oven.



※()内の料金はサービス料10%と消費税10%を含んでおります
※仕入れ状況により食材の産地、メニュー内容が変わる場合がございます
※食物アレルギーのあるお客様は、事前にお申し出ください
※写真はイメージです

*The price enclosed in () included 10% service charge and 10% consumption tax.
*Menu contents may vary due to daily availability of seasonal ingredients.
*Please let us know in advance of any food allergies.
*Product image for illustration purposes only.

Pizza ピッツァ

ハーフ&ハーフ(お好みの2種の組み合わせ)はそれぞれのピッツァの半額の値段+¥500(¥594)で承ります。
Half and Half (combine your 2 choices into 1) available for the half price of each 2 pizza with additional ¥500 (¥594).



Alla bismarck

ビスマルク

¥2,980 (¥3,605) 🍷🍷🍷

ホテル自慢のオリジナル卵“幌森好”をパンチェッタ・ブリアンベッラにのせてトマト・チーズ・生クリームと共に焼き上げトリュフの香りをまどわせた欲張りピッツァ

Local brand egg “POROMOI” on pancetta, with tomato, cheese, cream, and truffle flavor



食ベログ「ピザ百名店 2019」記念！秋の贅沢トリュフ祭り

クリーミーなピッツァにおすすめ！トリュフをトッピングして味に深みをプラス
ランチタイム + ¥700(+ ¥847) ディナータイム + ¥1000 (+ ¥1,210)



Stellato Salciccia

ステラートサッシーチャ

¥2,820 (¥3,412) 🍷🍷🍷

“ステラート”に北海道の山の恵み“蝦夷鹿”とポークのフランクをトッピング

Stellato original plus sausage of venison and pork



Margherita

マルゲリータ

¥1,860 (¥2,250) 🍷🍷

トマトソース、チーズ、バジリコ、イタリアンベーシック

The “classic” margherita with tomato sauce and basil.



Calzone

カルツォーネ

¥2,160 (¥2,613)

ハムとチーズの包み焼きピッツァ 🍷🍷

A classic folded pizza prepared with cheese and ham



Piacer

ピアチェーレ

¥2,260 (¥2,734) 🍷🍷🍷

マルゲリータ&ピッカントにホテル自慢のオリジナル卵“幌森好”の半熟卵をプラス

A two pizzas in one. Margherita and Piccante half and half



Margherita piccante

マルゲリータピッカント

¥1,860 (¥2,250) 🍷🍷

マルゲリータのベースに唐辛子をプラス。辛めがお好みの方へ

The spicy hot version of the margherita classic



Quattro Formaggio

クワトロフォルマッジ

¥3,620 (¥4,380) 🍷🍷

ピッツァの最高峰。4種類のチーズをたっぷり。

One of Cielo stellato's specialties. A pizza with four different kinds of cheese.



Napoli

ナポリ

¥2,160 (¥2,613) 🍷🍷

ベーシックなトマトソースとモッツァレラチーズにアンチョビの塩味がアクセント

Anchovies and tomatoes



Salame

サラミ

¥2,580 (¥3,121) 🍷🍷

イタリアンサラミのピッツァ

Italian salami



Prosciutto crudo

プロシュートクルード

¥2,820 (¥3,412) 🍷🍷

イタリア・パルマ産の伝統的製法の手作り生ハムをトッピングしたピッツァ

Italian raw ham



Prosciutto misti

プロシュートミスト

¥3,220 (¥3,896) 🍷🍷

イタリアン生ベーコン、サラミ、生ハムがのったピッツァ

Italian raw bacon, salami, Italian ham “prosciutto” and garlic

Stellato

ステラート

¥2,580 (¥3,121) 🍷🍷🍷

当店のオリジナル。ハム、オニオン、マイタケ、マッシュルーム、ピーマン、半熟玉子

Original pizza with ham, onions, maikake, mushrooms, sweet pepper and soft-boiled egg.



※()内の料金はサービス料10%と消費税10%を含んでおります
※仕入れ状況により食材の産地、メニュー内容が変わる場合がございます
※食物アレルギーのあるお客様は、事前にお申し出ください
※写真はイメージです

*The price enclosed in () included 10% service charge and 10% consumption tax.
*Menu contents may vary due to daily availability of seasonal ingredients.
*Please let us know in advance of any food allergies.
*Product image for illustration purposes only.

Pasta パスタ

食ベログ「ピザ百名店 2019」記念！秋の贅沢トリュフ祭り

クリーム系パスタにおすすめ！トリュフをトッピングして味に深みをプラス
ランチタイム + ¥700(+ ¥847) ディナータイム + ¥1000 (+ ¥1,210)



Vongole
ボンゴレ

¥1,860 (¥2,250) 🍷

厚岸産大アサリの出汁にトマトのkokを
プラスしたスパゲッティニ

Clams and tomato sauce



Tagliatelle di
Gamberi e Capesante
タリアテッレ

¥2,160 (¥2,613) 🍷🍷🍷

海老と噴火湾で育った帆立貝の
タリアテッレ クリームソース

Shrimp and scallop pasta with white
wine and cream sauce

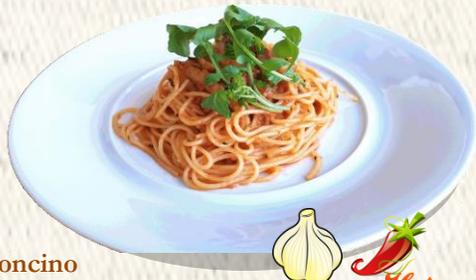


Carbonara
カルボナーラ

¥1,860 (¥2,250) 🍷🍷🍷

ホテル自慢のオリジナル卵“帆森好(ポ
ロモイ)”とグラナ・パダーノチーズの風味
豊かなクリームソースのスパゲッティニ

Bacon, egg, cheese and sauce



Peperoncino
e Pomodoro

ペペロンチーノ(トマトソース)

¥1,440 (¥1,742) 🍷🍷

イタリア産生ベーコン、パンチェッタが香ば
しい辛口トマトベースのペペロンチーノ

Bacon, garlic, red pepper and tomato
sauce



Bolonese

ボロネーゼ

¥1,440 (¥1,742) 🍷🍷

ポローニャ風ミートソースのスパゲッティニ

Bolognese style meat sauce



Pomodoro
e basilico

ポモドーロバジリコ

¥1,440 (¥1,742) 🍷🍷

北海道産フレッシュトマトとハーブバジリコの
相性が際立つスパゲッティニ

Herbs, basil and tomato sauce

お子様におすすめ！
ジェノベーゼソースは
別添えです



Penne all'arrabiata

ペンネアラビアータ

¥1,440 (¥1,742) 🍷🍷

ショートパスタのペンネリガーテを
辛口のトマトソースで

Spicy tomato sauce



Penne al gorgonzola

ペンネゴルゴンゾーラ

¥1,720 (¥2,081) 🍷🍷

濃厚なゴルゴンゾーラチーズのクリーム
ソースをからめたペンネ・リガーテ

Gorgonzola cheese sauce and garlic



Cnocchi gorgonzola

ゴルゴンゾーラニョッキ

¥1,720 (¥2,081) 🍷🍷🍷

洞爺湖畔で収穫したじゃがいも「とうや」を
つかったニョッキをゴルゴンゾーラチーズの
クリームソースで

Gnocchi (pasta made by potatoes)
served with gorgonzola cream sauce



Lasagna al forno

ラザニア

¥2,160 (¥2,613) 🍷🍷🍷

挽き肉入りソースの板状パスタ重ね

Oven baked lasagnas

※()内の料金はサービス料 10%と消費税 10%を含んでおります
※仕入れ状況により食材の産地、メニュー内容が変わる場合がございます
※食物アレルギーのあるお客様は、事前にお申し出ください
※写真はイメージです

*The price enclosed in () included 10% service charge and 10% consumption tax.
*Menu contents may vary due to daily availability of seasonal ingredients.
*Please let us know in advance of any food allergies.
*Product image for illustration purposes only.



A la carte ア・ラ・カルト

Olive Italia

イタリアンオリーブ

¥840 (¥1,016)

イタリア産ブラック & グリーンオリーブの盛り合わせ

Italian black and green olives



Insalata Caprese

インサラータ・カプレーゼ ¥1,260 (¥1,524)

フルーツトマトとモッツァレラチーズに洞爺の粒塩・黒胡椒のホテルオリジナルソルトとバジル、EXバージンオリーブオイルをかけたイタリアの前菜

Tomato, mozzarella, basil, extra virgin olive oil and hotel made seasoning



Costine de Maiale

北海道産骨付きポークスペアリブ

¥1,050~ (¥1,270~)

ハーブが香る柔らかな骨付き北海道産ポーク

Spareribs(150g~)

*please take into consideration that items may run out



Formaggi assortito

おすすめチーズ盛り合わせ

¥1,260 (¥1,524)   

シェフおすすめの北海道産チーズとヨーロッパ産チーズの盛り合わせ

Assortment of cheese from Hokkaido and Europe



Prosciutto misti

ミストサイド

¥2,160 (¥2,613) 

イタリアン生ハム、サラミ、生ベーコン

Italian raw ham, salami and raw bacon



Prosciutto crudo

プロシュートサイド

¥1,860 (¥2,250) 

イタリアン生ハム

Italian raw ham side dish



Pancetta

パンチェッタサイド

¥1,660 (¥2,008) 

イタリアン生ベーコン

Italian raw bacon side dish



Formaggi al forno

窯焼きチーズ

¥3,620 (¥4,380)  

ゴルゴンゾーラと4種類のチーズの窯焼き(ピッツァ生地のパン付き)

Oven toasted four kinds of cheese

※()内の料金はサービス料10%と消費税10%を含んでおります
 ※仕入れ状況により食材の産地、メニュー内容が変わる場合がございます
 ※食物アレルギーのあるお客様は、事前にお申し出ください
 ※写真はイメージです

*The price enclosed in () included 10% service charge and 10% consumption tax.
 *Menu contents may vary due to daily availability of seasonal ingredients.
 *Please let us know in advance of any food allergies.
 *Product image for illustration purposes only.

Insalata サラダ



Stellato salad

ステラートサラダ

¥1,720 (¥2,081) 🍷

季節の野菜と日替りトッピングのチェロステラート特製サラダ(トッピングはミラノサラミ、モッツァレラチーズ等を日替り)

Cielo stellato special salad of the day, with seasonal vegetables and toppings



Stagione

グリーンサラダ

¥1,260 (¥1,524)

季節のサラダ
(時期により内容は異なります)

Seasonal green salad

Zuppa スープ



Verdura

ミネストローネ 🍷

Large size ¥1,720 (¥2,081)

Small size ¥600 (¥726)

グラナチーズとオリーブオイルの入った田舎風野菜スープ

Country style minestrone with olive oil and granna cheese

I nostri dolci デザート



キャラメル風味のティラミス

北海道産クリームとイタリアンマスカルポーネホテル自慢のオリジナル卵“帆森好(ポロモイ)”で作ったキャラメルと芳醇なカカオのティラミス



レモン・チェロ・ステラート

3層のシシリアンレモンのクリームと北海道産のクリーム&ビートシュガーのスポンジ生地しっとりリッチなオリジナルレモンケーキ



芳香な胡桃のふわふわケーキ

香ばしい胡桃と北海道産ミルクのふわふわ生地コニャックとコーヒー香る大人のケーキ

Dolce fatto in casa

おすすめ自家製ケーキ 🍰 🍷 🍷 🍷 🍷

各¥680 each (各¥822 each)

Variety of homemade cakes

Gelati Italiani

イタリアンジェラート

各¥680 each (各¥822 each)

ストロベリー・チョコレート・バニラ 🍰 🍷 🍷 🍷 🍷

Italian gelato (strawberry / chocolate / vanilla)



Caffe affogato

カフェアフォガート

¥840 (¥1,016) 🍷 🍷

Espresso topped with ice cream



※()内の料金はサービス料10%と消費税10%を含んでおります
※仕入れ状況により食材の産地、メニュー内容が変わる場合がございます
※食物アレルギーのあるお客様は、事前にお申し出ください
※写真はイメージです

*The price enclosed in () included 10% service charge and 10% consumption tax.
*Menu contents may vary due to daily availability of seasonal ingredients.
*Please let us know in advance of any food allergies.
*Product image for illustration purposes only.