



Boil Man
ーボイルマンー

ボイルマンの オードブル

前菜8種盛り合わせ・3~4人前

7,000円(税込)

※前菜は季節により変更することがございます。



1. 日本ーおいしいミートソース	1,850円
2. ベーコンとタマゴ 和風のカルボナーラ	1,750円
3. ちゃんとした 温玉ナポリタン	1,790円
4. アスパラとベーコンとキノコ 特製しょうゆ生クリーム	2,230円
5. しっとり道産たらこバター	1,740円
6. パンチェッタと玉ねぎのアマトリチャーナ	2,000円
7. 北海道モッツアレラと茄子のアラビアータ	2,230円
8. 自家製セミドライトマトとエビのイタリアンクラシコ・ジェノベーゼ	2,230円
9. 厚岸産 大あさりのボンゴレ・ビアンコ	2,310円
10. 厚岸産 大あさりのボンゴレ・ロッソ	2,310円

お問い合わせは、

ボイルマン

〒063-0003 札幌市西区山の手3条四丁目1-33

TEL: 011-676-7769

Eメールアドレス: info@Stella-Infinite.JP

NAPOLI PIZZA

PIZZAのサ

一枚あたり

+ 200円の箱代を
いただきます。

- ナ ポ リ

ピ ッ ツ ァ -



ディク3ウHよ。
フルサイズ"のサ!
ト大体280mmくらい

ジューシー ポルケッタ

脂身豊富でまににジューシー! ごも月旨はサッパリ。
舌草がなかいに 食欲欠がそそる〜!! (笑)

三元月版
ASAHIKAWA
BIANCO



トマトソース
モッツレラ
グラナパダー
ポルケッタ



2.500円

コヒ海道モッツレラ・マルゲリータ トマトソース バジル ウチのあ
モッツレラ トマトソースがー味違う! 2.010円

クアトロ・フォルマジ イタリ有様ハチツ アスカルホネ モッツレラ 甘エ塩はいい
グラナパダー ゴルゴンゾーラ 2.350円

マルゲ ヒクアトロのよばトリコロレ ↑エの2つの 迷った!
(ハーフエノハーフ) コレ 2.390円

酒飲みのアリナラ トマトソース 3ミラセ 白ワイン? いかにや。市、ワインとも
ニンニク オレガノ (ビッチリ) 1.950円

ベーコンとキノコのボスカイオーラ オリーブオイル ベーコン オリーブオイルベースなぞ
モッツレラ キノコ 上人外とあ。エリ。 2.350円

トリュフ香る ビスマルク アスカルホネ 生ハム 生ハム×卵
グラナパダー トリュフオイル 正"義 2.450円

赤白逆転! マルゲリータ・ピアンコ アスカルホネ 自家製セドポット トマト
モッツレラ バジル 生ハム 本体です。 2.610円

サイドメニュー Side Menu



ワイン
合うやつ
ばかり!!

大体
5-6種くらい

HOKKAIDO TOKACHI
Bito
LABORATORY
十勝 肩農産
冬 熟
Snow Cellar Aged Potatoes

糸糸対あかり
したくなる!!
夕夕めに注文を
オススメします。

雪室熟成
きつあかりのポテトフライ
950円

本日のおまかせ
前菜盛り合わせ 一人前 2.080円

・おろしや一筆はあしやうください。

濃厚!!
クラシック・デズス 990円
もはやパスタと同じくらい有名になつた。