

Menu Diamante

(18:00~20:30 L.O.)

Amuse bouche

アミューズブーシュ

GGG

Caviar, fresh fish tartar, tomato and cucumber soup

キャビア 鮮魚のタルタル トマトと胡瓜のズッパ

GGG

Assorted salami and ham, seasonal vegetable, burrata

アフエッタートミスト 季節野菜 ブラータ

GGG

Homemade spaghetti, sea urchin, basil

自家製スパゲティ 雲丹 バジル

GGG

Risotto carnaroli, caviar, homemade jersey milk ricotta cheese

リゾット カルナローリ キャビア 自家製リコッタチーズ

GGG

Sautéed fish, summer bean minestrone

鮮魚のソテー サマービーンズのミネストローネ

GGG

Charcoal grilled Tokachi beef, "Parmigiana" style eggplant

十勝ビーフの炭火焼き 茄子のパルミジャーナ

GGG

PIERRE HERMÉ PARIS

Tiramisu

ティラミス

Coffee flavor biscuit, coffee jelly, sable chocolat, mascarpone cream

コーヒー風味ビスキュイ コーヒーゼリー チョコレートサブレ マスカルポーネクリーム

Coffee or Tea & Petit four

コーヒーまたは紅茶とお茶菓子

28,000

*(35,420)

Sommelier wine paring

ソムリエによるワインペアリング

14,000*(17,710)

We are proud to serve rice harvested in Italy. 当店でご提供しておりますお米はすべてイタリア産でございます。

Please be advised that menu will follow seasonal changes. 季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

*Prices include service charge and consumption tax. *表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

Please inform your server of any food-related allergies. 食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。

Menu Locanda

(18:00~20:30 L.O.)

Amuse bouche

アミューズブーシュ

GGG

Fresh fish tartar, tomato and cucumber soup

鮮魚のタルタル トマトと胡瓜のズッパ

前菜に追加料金 5,000 円 (6,325) でキャビアを 10g お付けできます。

For additional charge of 5,000yen (6,325 with tax), 10g of caviar can be added.

GGG

Assorted salami and ham, seasonal vegetable, burrata

アフエッタートミスト 季節野菜 ブラータ

GGG

Homemade spaghetti, sea urchin, basil

自家製スパゲティ 雲丹 バジル

GGG

Sautéed fish, summer bean minestrone

鮮魚のソテー サマービーンズのミネストローネ

GGG

Charcoal grilled Tokachi beef, "Parmigiana" style eggplant

十勝ビーフの炭火焼き 茄子のバルミジャーナ

GGG

PIERRE HERMÉ PARIS

Tiramisu

ティラミス

Coffee flavor biscuit, coffee jelly, sable chocolat, mascarpone cream

コーヒー風味ビスキュイ コーヒーゼリー チョコレートサブレ マスカルポーネクリーム

Coffee or Tea & Petit four

コーヒーまたは紅茶とお茶菓子

16,000

*(20,240)

Sommelier wine paring

ソムリエによるワインペアリング

10,000* (12,650)

Please be advised that menu will follow seasonal changes. 季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

*Prices include service charge and consumption tax. *表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

Please inform your server of any food-related allergies. 食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。

Menu Perla

(18:00~20:30 L.O.)

Amuse bouche

アミューズブーシュ

GGG

Fresh fish tartar, tomato and cucumber soup

鮮魚のタルタル トマトと胡瓜のズッパ

前菜に追加料金 5,000 円 (6,325) でキャビアを 10g お付けできます。

For additional charge of 5,000yen (6,325 with tax), 10g of caviar can be added.

GGG

Homemade spaghetti, sea urchin, basil

自家製スパゲティ 雲丹 バジル

GGG

Sautéed fish, summer bean minestrone

鮮魚のソテー サマービーンズのミネストローネ

GGG

Roasted Kofuku pork, “Parmigiana” style eggplant

幸福豚のロースト 茄子のパルミジャーナ

Or

または

Charcoal grilled Tokachi beef, “Parmigiana” style eggplant

(Suppl 2,500 yen) * (3,163)

十勝ビーフの炭火焼き 茄子のパルミジャーナ

追加料金 2,500 円*(3,163) でメインの肉料理を豚肉からビーフにアップグレードできます。

For additional charge of 2,500yen *(3,163), it is also available to change the roasted pork to roasted beef.

GGG

PIERRE HERMÉ PARIS

Tiramisu

ティラミス

Coffee flavor biscuit, coffee jelly, sable chocolat, mascarpone cream

コーヒー風味ビスキュイ コーヒーゼリー チョコレートサブレ マスカルポーネクリーム

Coffee or Tea & Petit four

コーヒーまたは紅茶とお茶菓子

13,000

*(16,445)

Sommelier wine paring

ソムリエによるワインペアリング

7,500*(9,488)

Please be advised that menu will follow seasonal changes. 季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

*Prices include service charge and consumption tax. *表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

Please inform your server of any food-related allergies. 食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。