

A la carte

Appetizer

前菜

H Seasonal Vegetables Salad

季節野菜のサラダ

3,500 (*4,427)

H Caprese, Fruit Tomato, Burrata Cheese

フルーツトマトとブラータチーズのカプレーゼ

4,500 (*5,692)

S/H Fresh Fish Tartar, Tomato, Black Olive

鮮魚のタルタル トマト ブラックオリーブ

4,800 (*6,072)

Veal Tagliata, Seasonal Vegetables, Tonnato Sauce

仔牛のタリアータ 季節野菜 トンナートソース

5,100 (*6,451)

Fritto Misto

フリット ミスト

4,300 (*5,439)

S : シグネチャーディッシュ/Signature dish

H : ヘルシーディッシュ/Healthy dish

Please be advised that menu will follow market availability. 市場の状況により、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

*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。

A la carte

Pasta/Risotto

パスタ/リゾット

H Gragnano Pennette Rigate, Arrabbiata

グラニャーノ産ペンネ アラビアータ

3,800 (*4,807)

Homemade Spaghetti, Bolognese

自家製スパゲッティ ボロネーゼ

4,400 (*5,566)

Homemade Spaghetti, Carbonara

自家製スパゲッティ カルボナーラ

4,500 (*5,692)

Homemade Spaghetti, Shellfish, Wild Plants

自家製スパゲッティ 貝 山菜

5,400 (*6,831)

S Risotto Carnaroli, Caviar, Spring Onion, Seaweed Butter

リゾット カルナローリ キャビア 新玉ねぎ 海藻バター

15,000 (*18,975)

S : シグネチャーディッシュ/Signature dish

H : ヘルシーディッシュ/Healthy dish

Please be advised that menu will follow market availability. 市場の状況により、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

*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。

A la carte

Fish Dish

魚料理

Please allow 20 minutes for this item to be served.

こちらのメニューの提供には 20 分程かかります。

H Today's Fish "Acqua pazza"

鮮魚のアクアパッツァ

6,800 (*8,602)

Sautéed Fish, Spring Beans, Baked Saffron Risotto

鮮魚のソテー 春の豆 サフランの焼リゾット

7,200 (*9,108)

Cheese Selection

チーズ セレクション

1,900 (*2,403)/ 各種 each

S : シグネチャーディッシュ/Signature dish

H : ヘルシーディッシュ/Healthy dish

Please be advised that menu will follow market availability. 市場の状況により、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

*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。

A la carte

Bistecca ステーキ

Charcoal Grilled Tokachi Herb Beef Sirloin

十勝ハーブ牛サーロインの炭火焼き

10,350 (*13,092) /150g

13,800 (*17,457) /200g

Charcoal Grilled Wagyu Beef Sirloin

黒毛和牛サーロインの炭火焼き

13,500 (*17,077) /150g

18,000 (*22,770) /200g

S Charcoal Grilled Wagyu Beef Tenderloin

黒毛和牛テンドーロインの炭火焼き

12,000 (*15,180) /100g

18,000 (*22,770) /150g

Charcoal Grilled Kofuku Pork Tenderloin

幸福豚の炭火焼き

6,800 (*8,602) / 150g

10,500 (*13,282) /200g

Red Wine List

赤ワインリスト

2020 Perlato del Bosco Rosso, Tua Rita

ペルラート・デル・ボスコ・ロッソ, トゥア・リータ

Glass / 2,400 (*3,036) Bottle / 14,100 (*17,837)

2019 Hands of Time Red Blend, Stag's Leap Wine Cellars, Napa Valley, U.S.A

ハンズ・オブ・タイム・レッド・ブレンド, スタッグス・リープ

Glass / 2,800 (*3,542) Bottle / 16,500 (*20,873)

2021 Château la Rose Montviel

シャトー・ラ・ローズ・モンヴィエル

Glass / 3,200 (*4,048) Bottle / 18,800 (*23,782)

S : シグネチャーディッシュ/ Signature dish

H : ヘルシーディッシュ/ Healthy dish

Please be advised that menu will follow market availability. 市場の状況により、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

*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。

A la carte

Dessert

デザート

PIERRE HERMÉ PARIS

S Tiramisu

ティラミス

Coffee Flavor Biscuit, Coffee Cream, Chocolate Sablé, Mascarpone Cream

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

2,300 (*2,909)

Coupe Infiniment Fraise

クーパインフィニマンフレーズ

Fresh Strawberry, Strawberry Chantilly, Strawberry Sauce, Strawberry Sorbet, Lemon Meringue, Lemon Sablé

苺 苺のシャンティ 苺のソース 苺のソルベ レモンのメレンゲ レモンのサブレ

2,300 (*2,909)

S : シグネチャーディッシュ/Signature dish

H : ヘルシーディッシュ/Healthy dish

Please be advised that menu will follow market availability. 市場の状況により、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

*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。