

Roma ローマ

¥4,500

## Antipasto

*Assorted Italian antipasto*

本日のアンティパスト盛り合わせ

## Soup

*Minestrone vegetables soup*

ミネストローネ ヴェルデ

## Main

*Yoichi pork roast with caper and lemon sauce*

余市産北島ポークのアッロースト ケイパーとレモンソース

## Dolce

*Hokkaido panna cotta and apple jelly with cookies*

北海道パンナコッタとアップルゼリークッキーを添えて

*Coffee or tea*

コーヒー又は紅茶



Grand Polaire Hokkaido  
Dry Kerner  
グランポレール 北海道  
ケルナー辛口

*Recommended Wine*  
コースメニューに合わせた  
地元余市町おすすめワイン

*Bottle ¥4,500*



Grande Polaire Hokkaido  
Zweigtrebe  
グランポレール 北海道  
ツヴァイゲルトレーベ

\* Menu items or menu prices may subject to change without prior notice. メニュー内容、価格は予告なく変更する場合がございます。  
\* Should you have any concerns about allergies, please notify the staff アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。

**Milano** ミラノ ..... ¥7,000

## Antipasto

*Assorted Italian antipasto*

本日のアンティパスト盛り合わせ

## Pasta

*Fresh pasta fettuccine with braised octopus and olive*

タコとオリーブのラグー手打ちフェットチーネ

## Primo Piatto

*Pan-fried Hokkaido fish of the day, tarragon olive oil emulsion*

本日おすすめの北海道産鮮魚のパンソテー タラゴンとオリーブ油のエミュルション

## Main

*Hokkaido beef loin tagliata with arucola and parmesan cheese*

北海道産牛肉のタリアータ ルッコラとパルメザンチーズと共に

## Dolce

*Alla Moda's homemade sweets*

アラモーダ特製ドルチェミスト

*Coffee or tea*

コーヒー又は紅茶

### Recommended Wine

コースメニューに合わせたおすすめワイン



Bonacosta Valpolicella Classico

ボナコスタ ヴァルポリチェッラ クラシコ

Bottle ¥8,000

# A La Carte

## Appetizer

- Baby mixed leaf salad with balsamic dressing* ¥1,200  
ベビーミックスリーフサラダ バルサミコドレッシング添え
- Grilled vegetables involtini with sun-dried tomato pesto and pine nuts* ¥1,200  
グリルした野菜のインボルティーニ トマトペスト添え
- Bruschetta with fresh tomato basil and smoked ricotta cheese* ¥1,000  
スモークしたリコッタとバジル、トマトのブルスケッタ
- Mozzarella cheese and tomato caprese with prosciutto* ¥2,200  
モッツァレラとトマトのカプレーゼ パルマ産プロシュート添え
- Pan seared Hokkaido scallops in an olive caper sauce, sicilian pistachio* ¥2,400  
北海道産ホタテのソテー  
ケッパーとオリーブオイルのソース シチリアンピスタチオ添え
- Sea bream carpaccio with orange, rocket salad and bottarga* ¥2,400  
真鯛のカルパッチョ オレンジとルッコラのサラダ ボッタルガと共に
- “Testa di Coppa” italian classic pork terrine with parsley sauce* ¥2,000  
クラシックなイタリア風ポークテリーヌ パセリソース
- Italian assortment antipasto platter* ¥3,200  
アンティパスト盛り合わせ

## Soup

- White beans cream soup with polenta fried cod* ¥1,100  
白いんげん豆のクリームスープ ポレンタと真鱈添え
- Minestrone vegetables soup* ¥1,000  
ミネストローネ ヴェルデ

## Pizza

- Pizza margherita* ¥2,000  
ピッツァ マルゲリータ
- Pizza quattro formaggi* ¥2,600  
ピッツァ クワトロフォルマッジ
- Pizza parma ham and rocket* ¥2,400  
パルマハムとルッコラのピッツァ
- Pizza diavola with spicy salami and black olives* ¥2,200  
ピッツァ ディアブロ スパイシーサラミとブラックオリーブ
- Pizza salmon and smoked ricotta cheese with capers and dill* ¥2,400  
スモークリコッタチーズとスモークサーモン、ケッパーとディルのピッツァ

# A La Carte

## Pasta

- Spaghetti siciliana with tomato sauce, eggplant, capers and olives* ¥2,000  
スパゲッティー シチリアーナ
- Spaghetti carbonara with pancetta* ¥2,200  
スパゲッティーカルボナーラ
- Spaghetti with wagyu meat bolognese* ¥2,200  
北海道産和牛のスパゲッティーボロネーゼ
- Linguine with shrimps and romanesco in a garlic olive oil* ¥2,600  
小エビとロマネスコのリングイーネ
- Fresh pasta fettuccine with crab meat, tomato cream sauce* ¥2,400  
タラバガニとトマトクリームの手打ちフェットチーネ
- Potato gnocchi, gorgonzola cream sauce with smoked speck ham* ¥2,200  
北海道産ジャガイモのニョッキ ゴルゴンゾーラソース

## Risotto

- Risotto with porcini mushrooms and parmesan foam* ¥2,400  
ボルチーニ茸とパルメザンチーズのリゾット

## Main

- Yoichi pork roast with caper and lemon sauce* ¥2,800  
余市産北島ポークのアッロースト ケイパーとレモンソース
- Hokkaido beef loin tagliata with rocket, parmesan and balsamic glaze* ¥4,500  
北海道産牛肉のタリアータ ルッコラとパルメザンチーズと共に
- Grilled lamb rack with marsala and mediterranean herbs sauce* ¥2,600  
ラムチョップのグリル マルサラ酒と地中海風ハーブソース
- Stewed wagyu beef cheeks in red wine with truffle flavored mash potatoes* ¥4,200  
北海道産和牛の赤ワイン煮込み トリュフ風味 マッシュポテト添え
- Fish of the day `Acqua Pazza` with clams, olives and cherry tomatoes* ¥2,600  
本日おすすめの北海道産魚のアクアパッツァ
- Pan-fried fish of the day with tarragon olive oil emulsion* ¥2,800  
本日おすすめの北海道産魚のパンソテー タラゴンとオリーブオイルのエミュルション

# A La Carte

## Dessert

<i>Tiramisu e gelato</i> ティラミス	¥1,000
<i>Poached cherries compote with mascarpone honey cream</i> チェリーコンポートとマスカルポーネチーズと蜂蜜のクリーム	¥1,000
<i>Torta della nonna e gelato</i> カスタードケーキ グラントマザースタイル	¥1,200
<i>Hokkaido panna cotta with apple jelly, cookies and today's sorbet</i> 北海道パナコッタ アップルゼリーとクッキーと共に	¥1,200

## Kids Dinner お子様ディナー ¥2,250

*Assorted italian antipasto*  
前菜盛り合わせ

*Corn soup*  
コーンスープ

*Spaghetti carbonara*  
or

*Spaghetti with tomato and cheese*  
スパゲッティカルボナーラ 又は スパゲッティートマトソース

*Dessert*  
デザート

*Orange juice*  
オレンジジュース

\* All prices include 10% service charge and 8% government tax.

\* Should you have any concerns about allergies, please notify the staff

料金は消費税（8%）とサービス料（10%）が含まれております。

アレルギーの心配のあるお客様は係員に申し付け下さい。