

Piccolo ピコロ

¥4,500



Antipasto

Assorted Italian Antipasto

本日のアンティパスト盛り合わせ

Pasta

Linguine Genovese with selected shellfish

リングイネ 贅沢な魚介のジェノヴェーゼ

Main

Yoichi pork "Porchetta style"

余市産北島ポーク 香り高いアリストタ

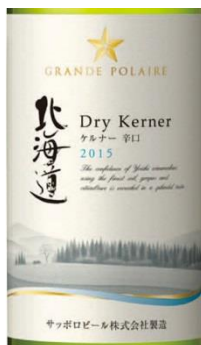
Dolce

Chocolate Salami with roasted nuts and zabaione cream

ローストしたナッツのチョコレートサラミ ザバイオーネソース

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
Zweigeltrebe
グランポレール 北海道
ツヴァイゲルトレーベ

Grande グランデ

¥7,000



Antipasto

Assorted Italian Antipasto

本日のアンティパスト盛り合わせ

Pasta

Sicilian style home-made "Casarecce" with sardine and fennel flower sauce

手打ちカサレッチェ イワシとウイキョウのソース シチリア風

Primo Piatto

Fisherman's catch of the day

本日おすすめ北海道鮮魚のソテー

Secondo Piatto

Roasted duck breast accompanied with home-made mustard and preserve

滝川産鴨胸肉のロティ 自家製のマスタードとコンフェットウーラ

Dolce

Chef's Trio "Alla Moda special"

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

Appetizer

Summer Caprese with Hidaka mozzarella and tomato sherbet
北海道日高モッツァレラとトマトのジェラート 夏のカプレーゼ

¥1,400



Bagna "fredda" of seasonal vegetable
季節野菜のバーニャフレdda

¥1,200



Bruschetta with Shiretoko chicken, tomato and porcini mushroom
知床鶏、トマト、ポルチーニのブルスケッタ

¥1,100



Beef Tripe cooked in terracotta pot, with ginger and herbs flavoring
トリッパのテラコッタ焼き 生姜とハーブの香り

¥1,200



"Vitello Tonnato" sliced veal loin salad with tuna cream sauce
仔牛肉の冷製サラダ トンナートソース

¥1,550



Shiretoko chicken and orange "Galantine"
知床鶏とオレンジのガラントーヌ

¥1,400



Mediterranean-style marinated herring and water eggplant
小樽産ニシンと水ナスのマリネ 地中海風

¥1,600



Assorted Italian Appetizer
アンティパスト盛り合わせ

¥2,800

Soup

Seasonal soup

季節のスープ

¥1,100

Chicken based vegetable Minestrone

ミネストローネ 野菜とチキンブロード

¥1,000



Pizza

Pizza Margherita

ピッツァ マルゲリータ

¥1,900



Pizza 4 Formaggi

ピッツァ クアトロフォルマッジ

¥2,300



Pizza with Parma ham and rucola

パルマハムとルッコラのピッツァ

¥2,200



Pizza alla Diavola with spicy salami and black olives

ピッツァ ディアボラ スパイシーサラミとブラックオリーブ

¥2,000



Bismark pizza with Hokkaido green asparagus, guanciale and Caciocavallo cheese

北海道産グリーンアスパラガス、グアンチャーレ、カチョカバロチーズの濃厚ピッツァビスマク

¥2,500

Pasta & Gnocchi

Cappellini cold pasta with Hokkaido scallops, asparagus soup, fennel flower and orange

カッペリーニ 北海道産ホタテ、ウイキョウ
オレンジの冷製パスタ、アスパラガスのスープを注いで

¥1,800



Roma style Spaghetti Carbonara with spices flavored guanciale

スパイス香るグアンチャーレのカルボナーラ ローマ風

¥1,700



Linguine Genovese with selected shellfish

リングイネ
贅沢な魚介のジェノヴェーゼ

¥2,000



Bucatini with Hiratsumegami crab and radicchio tomato sauce

ブカティーニ
ヒラツメガニとラディッキオのトマトソース

¥2,100



Sicilian style home-made "Casarecce" with sardine and fennel sauce

手打ちカサレッチェ
イワシとウイキョウのソース シチリア風

¥1,800



Fresh pasta Tagliatelle with traditional meat sauce

手打ちタリアテッレ クラシックなラグーソース

¥1,900



Cuttlefish ink Gnocchi with Hokkaido sea urchin cream sauce

イカスミのニョッキ
北海道うにのクリームソース

¥2,600



Main

“Caciucco Livornese” with clams, shrimps and rich tomato fish soup ¥2,600

ズッパ・ディ・ペッシェ



Fisherman's catch of the day

本日のおすすめ北海道産鮮魚のソテー

¥2,300



“Cacciatore” style Shiretoko chicken with Italian herbs and white wine

知床鶏のロートロ カチャトーラ

¥2,100



Yoichi pork “Arista style”

余市産北島ポーク 香り高いアリスタ

¥2,400



Roasted duck breast

accompanied with home-made mustard and preserve

滝川産鴨胸肉のロティ

自家製のマスタードとコンフェットウーラ

¥2,900



Charcoal-grilled lamb rack

骨付きラムチョップの炭火焼き

¥2,800



Dessert

"Affogato" with home-made limoncello essence

アフogaード 自家製リモンチェッロのエッセンス

¥900



Rum Baba served with Chantilly and rum raisin ice cream

ナポリ名物“ババ” ラムレーズンのアイスクリーム添え

¥1,200



Chocolate Salami with roasted nuts and zabaione cream

ローストしたナッツのチョコレートサラミ
ザバイオーネソース

¥1,000



"Choco Dream Pizza" chocolate spread, hazelnut, white chocolate and whipped cream

チョコレートのデザートピッツァ ヘーゼルナッツ、
ホワイトチョコレート、ホイップクリーム

¥1,700



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 cream sauce or Spaghetti with tomato and cheese

スパゲッティクリームソース 又は スパゲッティトマトソース

Dessert

デザート

Orange juice

オレンジジュース

* All prices include service charge and government tax.

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

* Menu items or menu prices may subject to change without prior notice.

料金は消費税とサービス料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。

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。