

Piccolo ピコロ

¥4,465++
税サ込価格 5,550円

Antipasto

Tomato Caprese combined with seasonal Vegetables

トマトとモッツァレラチーズのインサラータ・ミスタ

Pasta

Pasta e fagioli, juicy pasta and bean soup

パスタ・エ・ファジョーリ”旨味を含ませた豆とパスタのスープ仕立て

Main

Lightly stewed Kitajima farm pork Hokkaido stew cabbage

余市産北島豚バラ肉とちりめんキャベツの軽い煮込み

Dolce

Chestnut and espresso pudding

栗とエスプレッソのプディング

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶



BANFI Le Rime
バンフィ レリメ
Bottle ¥5,000++

Recommended Wine

おすすめワイン



BANFI Col di Sasso
バンフィ コル ディ サツ
Bottle ¥5,000++

++ 表記の料金には別途、13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。
++ Price subject to 13% service charge and 10% government tax.

Grande グランデ

¥6,839++

税サ込価格 8,500円

Antipasto

Tomato Caprese combined with seasonal vegetables

トマトとモッツァレラチーズのインサラータ・ミスタ

Pasta

Pasta e fagioli juicy pasta and bean soup

パスタ・エ・ファジョーリ”旨味を含ませた豆とパスタのスープ仕立て

Primo Piatto

Grilled swordfish with leek and melted brown butter sauce

カジキマグロのグリーリア ポロネギと焦がしバターのソース

Secondo Piatto

Roasted Hokkaido deer loin

Balsamico reduction, mushrooms and Japanese spinach

エゾ鹿ロース肉のアッロースト

Dolce

Italian Tiramisu classic style garnished with fresh fruits and berries

イタリアンティラミス

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶



Recommended Wine

おすすめワイン

Chianti Classico Bonacchi

キャンティ・クラシコ ボナッキ

Bottle ¥8,000++

* 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。

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

Antipasti

Tomato Caprese combined with seasonal vegetables

トマトとモッツァレラチーズのインサラータ・ミスタ

¥1,100++

Marinated Otaru herring with apple and beetroot

小樽ニシンのマリネ リンゴとビーツ、甘酸っぱいサラダ仕立て

¥1,100++



Vicenza style Hokkaido cod with fish emulsion and polenta

北海道産棒ダラのマンテカートとポレンタ ヴィチェンツァ風

¥1,000++

Chicken liver pate on crostini bread, served with mix pickles

鶏レバーのパテ、クロスティニー

¥1,100++



Vitello Tonnato, sliced veal loin, tuna cream sauce, assorted salad

仔牛もも肉の冷製サラダ トンナートソース

¥1,400++



Beef tripe cooked in clay pot with herbs

柔らかく煮込んだトリッパのテラコッタ焼き ハーブの香り

¥1,350++

Assorted Italian Antipasto

アンティパスト盛り合わせ

¥1,700++



++ 表記の料金には別途、13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。

++ Price subject to 13% service charge and 10% government tax.

Pizze

| | |
|---|----------|
| Pizza Marinara (Tomato sauce, anchovy, oregano, garlic) マリナーラ (トマトソース アンチョビ オレガノ ニンニク) | ¥1,300++ |
| Pizza Margherita (Tomato sauce, mozzarella , basil) マルゲリータ (トマトソース モッツァレラ バジル) | ¥1,500++ |
| Pizza bufalina D.O.C (Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil) マルゲリータ “D.O.C” (トマトソース モッツァレラ ブッファラ バジル) | ¥1,900++ |
| Pizza with Parma Ham and Rucola (Tomato sauce, cheese, parma ham, rocket salad) プロシュートハムとルッコラ (トマトソース チーズ プロシュートハム ルッコラ) | ¥1,800++ |
| Pizza alla Diavola (Tomato sauce,cheese, spicy salami, olives) ディアヴォーラ (トマトソース チーズ スパイシーサラミ オリーブ) | ¥1,700++ |
| Pizza Cicenielli (Tomato sauce, mozzarella, whitebait, Basil) チチニエッリ (トマトソース モッツァレラ しらす バジル) | ¥1,700++ |
| Pizza 4 Formaggi (Mozzarella, gorgonzola, Grana padano, red cheddar) クワトロフォルマッジ (モッツァレラ ゴルゴンゾーラ グラナパダーノ レッドチェダー) | ¥1,800++ |
| Pizza Boscaiola (Creamsauce, Cheese, assorted Mushroom) ボスカイオーラ (マッシュルームクリーム チーズきのこ) | ¥1,650++ |
| Pizza Salsicciotto (Basil cream sauce, Cheese, frankfurter sausage, vegetable) サルシッチャ (バジルクリーム モッツァレラ ソーセージ お野菜) | ¥1,700++ |

* 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。

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

Primo piatti

Pasta e fagioli, short pasta in a beans soup

“パスタ・エ・ファジョーリ”
旨味を含ませた豆とパスタのスープ仕立て

¥900++



Fresh pasta Tagliatelle with traditional mountain ragout

手打ちタリアテッレ クラシックなラグーソース

¥1,500++

Rigatoni with Alla Moda style Carbonara

リガトーニ 濃厚なカルボナーラ

¥1,400++

Spaghetti Peperoncino

with seasonal Hokkaido codfish and winter vegetable

スパゲッティ 今が旬の北海道産真鱈と冬野菜のペペロンチーノ

¥1,350++



Linguine with Hokkaido Watarigani crab and radicchio tomato sauce

リングイネ 渡り蟹とラディッキオのトマトソース

¥1,850++

Home-made beetroot Gnocchi with Italian Gorgonzola cream sauce

色鮮やかな手作りビーツのニョッキ
ゴルゴンゾーラの濃厚なクリームソース

¥1,600++



Black truffle and sweet potato risotto

黒トリュフときつまいものリゾット

¥1,800++



++ 表記の料金には別途、13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。
++ Price subject to 13% service charge and 10% government tax.

Second piatti

Caciucco Livornese style

with clams, shrimps and rich tomato fish Soup

新鮮魚介とその旨味を閉じ込めたスープ仕立て ‘カッチュッコ’

¥2,200++



Grilled swordfish with leeks and brown butter sauce

カジキマグロのグリーリア ポロネギと焦がしバターのソース

¥2,000++

Roasted French baby chicken with peperonata sauce

フランス産雛鳥のロティ ペヴェラーダソース

¥2,200++



Lightly stewed Kitajima farm pork Hokkaido stew cabbage

余市産北島豚バラ肉とちりめんキャベツの軽い煮込み

¥2,300++

Cacciatore style Lamb rack

with Italian herbs, seasonal vegetables and potato

骨つき仔羊肉の猟師風

¥2,700++

Wagyu beef cheek stewed in Barolo wine

with polenta and seasonal vegetables

バローロワインをつかった贅沢な和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み “ブラザート”

¥3,210++

Roasted Hokkaido Deer loin, balsamico reduction

絶品!! エゾ鹿ロース肉のアッロースト

¥3,200++



* 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。

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

Dessert

| | |
|---|----------|
| “Affogato” citrus essence “アフォガード” 柑橘のエッセンス | ¥800++ |
| Chestnut and espresso pudding 栗とエスプレッソのプディング | ¥800++ |
| Chocolate and Marsala salami with roasted nuts ローストしたナッツのチョコレートサラミ | ¥800++ |
| Italian Tiramisu classic style garnished with fresh fruits and berries イタリアンティラミス | ¥1,000++ |

Kids Dinner

お子様ディナー ¥3,058++

税サ込価格 3,801円

Frittata and seasonal vegetables

フリッタータとお野菜

Hot corn soup

温かいコーンスープ

Spaghetti with cream sauce

スパゲッティークリームソース

Or

又は

Spaghetti with tomato sauce

スパゲッティートマトソース

Or

又は

Pizza Margherita

ピッツァマルゲリータ

Ice cream

アイスクリーム

Apple juice

リンゴジュース

++ 表記の料金には別途、13%のサービス料と10%の消費税を頂戴いたします。

++ Price subject to 13% service charge and 10% government tax.

* 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。

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