

Piccolo ピッコロ

¥3,862++

税サ込価格 4,800円

Kiroro summer seasonal antipasto

夏の前菜

Cold soup green gazpacho

緑のガスパチョ 冷製スープ

Bavettine "Alle vongole"

Otaru clams, red chili and Manganji pepper

バベッティーニ 香ばしく焼いた万願寺とうがらしと真鱈のボンゴレピアンコ

Grilled aging Yumenodaichi farm pork

summer vegetables, with nuts and mustard sauce

熟成させた夢の大地ポークのロティ 杏子とマスタードのソース

Today's dessert

ドルチェ

Bread

自家製フォカッチャ

Coffee

コーヒー

Grande グランデ

¥6,839++

税サ込価格 8,500円

Kiroro summer seasonal antipasto

夏の前菜

Cold soup green gazpacho

緑のガスパチョ 冷製スープ

Home-made scialatielli

Hokkaido stingray and herb tomato sauce

自家製シャラティエッリ 北海道産のカスベと香草のトマトソース

Greenling "Alla Checca"

with white balsamic sauce

油子と上川ネギのロースト ホワイトバルサミコ酢のケッカソース

Saltimbocca alla "Romana"

Parma prosciutto ham and milk veal loin, creamy wine sauce

乳飲み仔牛肉とパルマ産プロシュットのサルティンボッカ

Chef's Trio "Alla moda special"

アラモーダ特製ドルチェミスト

Bread

自家製フォカッチャ

Coffee

コーヒー

* 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。

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

Antipasti

Hokkaido "Stracciatella" mozzarella cheese Caprese style

北海道産生モッツアレラチーズと季節野菜の菜園サラダ

¥990++

Marinated horse mackerel

dill, pastis flavored melon, water eggplant salad, greek yoghurt and EVOO dressing

真鱈と水茄子のクルード 赤肉メロンとヨーグルトのヴィネグレット

¥1,400++

"Vitello Tonnato"

sliced veal loin, tuna cream sauce, assorted salad

"ヴィテットンナート" 仔牛肉と夏のインサラータ

¥1,700++

Assorted Italian antipasto to share

Parma prosciutto ham, Grana Padano and daily delicacy from the Chef

イタリアバルマ産プロシュットと前菜の盛り合わせ

¥2,600++

Primo piatti

Cold soup green gaspacho

緑のガスパチョ 冷製スープ

¥990++

Cold capellini pasta

mozzarella cheese and fresh Hokkaido tomatoes

北海道産生モッツアレラチーズとフレッシュトマトの冷製パスタ

¥1,390++

Bavettine "Alle vongole"

Otaru clams, red chili and Manganji pepper

バベッティーニ 香ばしく焼いた万願寺とうがらしと真鱈のボンゴレビアンコ

¥1,350++

Home-made scialatielli pasta

local stingray and herbs tomato sauce

自家製シャラティエリ 北海道産のカスベと香草のトマトソース

¥1,450++

Home-made basil gnocchi

pesto and buffalo mozzarella cheese sauce

自家製バジリコのニョッキ かぼちゃと水牛モッツアレラチーズの濃厚なソース

¥1,450++

"Il risotto"

Hokkaido sea urchin, cape berries and lemon

北海道産生ウニをつかった夏のリゾット

¥2,280++

Pizze

Pizza Margherita

(Tomato sauce , mozzarella ,fresh basil)

マルゲリータ (トマトソース、モッツアレラ、フレッシュバジル)

¥1,350++

Pizza Capricciosa

(Tomato sauce, Mozzarella, mushrooms, sausage, olives)

カプリチオーザ (トマトソース モッツアレラ 夏野菜 サルシッチャ オリーブ)

¥1,580++

Pizza scamorza affumicata, rosmarino e crudo

(Fresh cream sauce, smoked scamorza cheese, Parma prosciutto raw ham)

プロシュット (クリームソース スモークスカモルツァチーズ ローズマリー 生ハム)

¥1,650++

Pizza cipolle bionde, tonno e pinoli

(Pesto sauce, Mozzarella, onion, tuna and pine seeds)

トンナータ (バジルソース モッツアレラ 玉ねぎ 自家製ツナ 松の実)

¥1,580++

Calzone

(Tomato sauce, Mozzarella, mushrooms, , Parma prosciutto raw ham)

包み焼きピッツァカルツォーネ (トマトソース モッツアレラ 生ハム ハーブ 夏野菜)

¥1,650++

* 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。

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

Second piatti

“Caciucco Livornese style” our signature dish
clams, shrimps and rich tomato fish Soup
新鮮魚介のスープ仕立て”カッチュッコ

¥2,700++

Greenling “Alla Checca”

served with white balsamic sauce

油子と上川ネギのロースト ホワイトバルサミコ酢のケッカソース

¥2,180++

Grilled aging Yumenodaichi farm pork

summer vegetables, mustard sauce

熟成させた夢の大地ポーークと夏野菜のグリル 杏子とマスタードのソース

¥2,250++

Saltimbocca alla “Romana”

Parma prosciutto ham and milk veal loin, creamy wine sauce

乳飲み仔牛肉とパルマ産プロシュットのサルティンボッカ

¥2,250++

Tagliata di Manzo (180 Gr. Grilled angus rib eye)

Cherry tomatoes, rocket salad and balsamico reduction

アンガス牛リブアイのタリアータ

¥3,200++

Dolci

Caramel nuts Semifreddo

香ばしいカラメルナッツのセミフレッド

¥750++

Panna cotta with caramel ice cream

夏のパンナコッタ キャラメルアイスクリーム

¥780 ++

Strawberry tiramisu

イチゴのティラミス

¥850++

Kids Dinner お子様ディナー ¥2,655++

Vegetable salad with ham and cheese

ハムとチーズのサラダ

Hot corn soup

温かいコーンスープ

Spaghetti with cream sauce

Or

Spaghetti with tomato sauce

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

Ice cream

アイスクリーム

Fruit juice

ジュース

* 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。

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

Aperitif	Wine of the day / Red・White 本日のグラスワイン 赤・白		¥700++
	La Sangria of the day / Red・White ラ サングリア 赤・白		¥700++
	Sparkling of the day 本日のグラススパークリング		¥800++
	Tio Pape Fino ティオ ペペ フィノ		¥600++
	Valdespino Delicios Manzanilla バルデスピノ デリシオーサ マンサニージャ		¥800++
	Del Duque Amontillado Very Old デル デューク アモンティリヤード・ヴェリーオールド		¥1,100++
	Nikka Taketsuru Pure Malt ニッカ 竹鶴 ビュアモルト		¥850++
	Chivas Regal 12 year old シーバス リーガル 12 年		¥700++
	Johnnie Walker Black Label ジョニー ウォーカー ブラックラベル		¥700++
	I. W. Harper Gold Medal I.W.ハーパー ゴールドメダル		¥600++
Beer	Kirin Draft Beer キリン一番搾り (生ビール)		¥700++
	Suntory Premium Malts サントリー プレミアムモルツ	334ml	¥750++
	Kirin Classic Lager キリン クラシックラガー	334ml	¥700++
	Asahi Super Dry アサヒ スーパードライ	334ml	¥700++
	Sapporo Yebisu サッポロ エビス	334ml	¥750++
	Non-alcoholic beer (ALC.0.00%) ノンアルコールビール (アルコール分0.00%)		¥500++
Soft Drink	Evian エビアン	無発泡 500ml	¥400++
	Sanpellegrino サン ペレ グリノ	発泡 500ml	¥700++
	Perrier ペリエ	発泡 330ml	¥600++
	Oolong tea ウーロン茶		¥500++
	Pepsi J Cola ペプシ Jコーラ		¥500++
	Pepsi J Cola Zero ペプシ Jコーラ ゼロ		¥500++
	Ginger ale ジンジャーエール		¥500++
	7UP セブンアップ		¥500++
	Orange juice オレンジ ジュース		¥500++
	Pineapple juice パイナップル ジュース		¥500++
	Grapefruit juice グレープフルーツジュース		¥500++
	Local Apple juice 余市町産 りんご ジュース		¥600++
	Local Grape juice / White 余市町産 ぶどうジュース ナイアガラ		¥600++
	Local Grape juice / Red 余市町産 ぶどうジュース キャンベル		¥600++

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