

Piccolo ピッコロ

¥3,862++

税サ込価格 4,800円

Kiroro autumn seasonal mix antipasto

本日の前菜

"Borlotti" beans soup, seasonal mushrooms

北海道のきのことうずら豆のスープ

Linguine with mackerel stew in tomato sauce

バベッティーニ 北海道産秋サバと香草のラグー

Grilled Yoichi pork chop with "Marsala" and nuts Siciliana style

余市産北島豚ロースのグリル マルサラ酒と香ばしいナッツのソース

Chestnuts "Tiramisu"

秋のティラミス 栗とエスプレッソ

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 autumn seasonal mix antipasto

本日の前菜

Hokkaido mushrooms and pinto beans soup

北海道のきのことうずら豆のスープ

Orecchiette with fresh tomato and basil sauce, mozzarella

オリーブを練り込んだ自家製オレッキエツテ サツマイモとフレッシュトマトソース

Grilled sculpin fish filet,

served with jumbo shitake mushroom and potato cream

噴火湾産カジカと大統領しいたけのグリル 秋ジャガイモのクレマ

Wagyu beef cheek meet stewed in red wine , with seasonal vegetables

和牛ほほ肉のブラザート 栗と里芋を合わせて

Chestnuts "Tiramisu"

秋のティラミス 栗とエスプレッソ

Bread

自家製フォカッチャ

Coffee

コーヒー

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

スパゲッティークリームソース 又は スパゲッティートマトソース

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。

Antipasti

Hokkaido "Stracciatella" mozzarella cheese Caprese style and vegetables

北海道産モッツアレラチーズと季節野菜の菜園サラダ

¥990++

Sauri filet "Carpaccio" turnip and radish salad, sweet peppers dressing

秋さんまの炙りカルパッチョ 秋カブと大根のマリネ、赤パプリカのクレマ

¥1,290++

Local duck breast salad, muscat grapes and marinated eggplant

シャインマスカットと秋茄子、滝川産鴨胸肉のインサラータ

¥1,580++

Assorted antipasto to share, Parma prosciutto ham,

Grana Padano and daily delicacy from the Chef

イタリア パルマ産プロシュットと本日の前菜盛り合わせ

¥2,600++

Primi piatti

Linguine with stew mackerel, tomato sauce

北海道産秋サバと香草のラグー バベッティエーニ

¥1,290++

Orecchiette with fresh tomato and basil sauce, mozzarella melted cheese

オリーブを練り込んだ自家製オレッキエッテ サツマイモとフレッシュトマトソース

¥1,350++

In house made "integrale" fettuccine peperoncino and Hokkaido scallops

自家製そば粉のフェットチーネ 北海道産ホタテと大統領しいたけ、ドライトマトのペペロンチーノ

¥1,400++

Topinambur potatoes gnocchi, Watarigani crab sauce

里芋のニョッキ 銀杏とミモレット、渡り蟹のソース

¥1,390++

Mushroom risotto and seasonal mantis shrimps

北海道産シャコとエゾユキノシタ茸のリゾット

¥1,460++

Pizze

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++

Bismarck (Tomato sauce, mozzarella, panchetta, egg, Grana Padano)

ビスマルクロッソ(トマトソース モッツアレラ パンチェッタ 半熟卵 グラナパダーノ)

¥1,590++

Porchetta (mozzarella, porchetta, arugula, cherry tomatoes, Grana Padano)

ポルケッタ(モッツアレラ ポルケッタ ルッコラ チェリートマト グラナパダーノ)

¥1,650++

Tartufata (Shaved truffle, truffle paste, potato, mozzarella, gorgonzola, honey)

タルトゥファータ(黒トリュフトリュフペースト ジャガイモ モッツアレラ ゴルゴンゾーラ)

¥1,890++

Pizza dolce con mele (Custard cream, mascarpone cheese, apple, cassonade sugar, honey)

りんごのデザートピッツァ(カスタードクリーム マスカルポーネ リンゴ カソナード ハチミツ)

¥1,190++

Second piatti

Grilled sculpin fish filet, served with jumbo shitake mushroom and potato cream

噴火湾産カジカと大統領しいたけのグリル 秋ジャガイモのクレマ

¥2,090++

Pan fried Japanese salmon, balsamic reduction sauce served w shrimps mousse

秋鮭のインパデッタ ポタンエビのたたきと秋ナスのバルサミコ焼き

¥2,280++

Grilled Yoichi pork chop with "Marsala" and nuts Siciliana style

余市産の骨付き北島豚ロースのグリル マルサラ酒と香ばしいナッツのソース

¥2,280++

Otaru chicken stuffed "involtini" with ricotta, spinach, pine seeds, white wine cream sauce

秋の味覚と小樽地鶏のインヴォルティエーニ 花山椒の香り

¥2,280++

Wagyu beef cheek slowly cooked in "Barolo" red wine,

with seasonal vegetables and mashed potatoes

和牛ほほ肉のブラザート 栗と里芋を合わせて

¥3,100++

Dolci

Chestnuts "Tiramisu"

秋のティラミス 栗とエスプレッソ

¥780++

Persimmon compote topped by white fresh cheese mousseline and caramel nuts ice cream

濃厚なフロマージュブランのムースリース 柿のコンポスタとキャラメルナッツ

¥780++

Purple sweet potato "Monte Bianco"

紫芋のモンテビアンコ

¥780++

* 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++
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。

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 アモンテリヤード・ヴェリーオールド		¥1,100++
	Nikka Taketsuru Pure Malt ニッカ 竹鶴 ピュアマルト		¥850++
	Chivas Regal 12 year old シーバス リーガル 12 年		¥700++
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。