

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
バベットーニ 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ッテ サツマイモとフレッシュマトソース

*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

<i>Hokkaido “Stracciatella” mozzarella cheese Caprese style and vegetables</i> 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++
<i>Sauri filet “Carpaccio” turnip and radish salad, sweet peppers dressing</i> 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++
<i>Local duck breast salad, muscat grapes and marinated eggplant</i> 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++
<i>Assorted antipasto to share ,Parma prosciutto ham, Grana Padano and daily delicacy from the Chef</i> 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

<i>Linguine with stew mackerel, tomato sauce</i> 北海道産秋サバと香草のラグー バベッティーニ	¥1,290++
<i>Orecchiette with fresh tomato and basil sauce, mozzarella melted cheese</i> 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マトソース	¥1,350++
<i>In house made “integrale” fettuccine peperoncino and Hokkaido scallops</i> 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、ドライマトのペペロンチーノ	¥1,400++
<i>Topinambur potatoes gnocchi, Watarigani crab sauce</i> 里芋のニョッキ 銀杏とミモレット、渡り蟹のソース	¥1,390++
<i>Mushroom risotto and seasonal mantis shrimps</i> 北海道産シャコとエゾユキノシタ茸のリゾット	¥1,460++

Pizze

<i>Margherita (Tomato sauce , mozzarella ,fresh basil)</i> 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++
<i>Bismarck (Tomato sauce , mozzarella , panchetta , egg , Grana Padano)</i> 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++
<i>Porchetta (mozzarella , porchetta , arugula , cherry tomatoes , Grana Padano)</i> 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++
<i>Tartufata (Shaved truffle , truffle paste , potato , mozzarella , gorgonzola , honey)</i> 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++
<i>Pizza dolce con mele (Custard cream , mascarpone cheese , apple , cassonade sugar , honey)</i> 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

<i>Grilled sculpin fish filet, served with jumbo shitake mushroom and potato cream</i> 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++
<i>Pan fried Japanese salmon, balsamic reduction sauce served w shrimps mousse</i> 秋鮭のインパデッラ ボタンエビのたたきと秋ナスのバルサミコ焼き	¥2,280++
<i>Grilled Yoichi pork chop with “Marsala” and nuts Siciliana style</i> 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++
<i>Otaru chicken stuffed “involtini” with ricotta, spinach, pine seeds, white wine cream sauce</i> 秋の味覚と小樽地鶏のインヴォルティーニ 花山椒の香り	¥2,280++
<i>Wagyu beef cheek slowly cooked in “Barolo” red wine, with seasonal vegetables and mashed potatoes</i> 和牛ほほ肉のブラザート 栗と里芋を合わせて	¥3,100++

Dolci

<i>Chestnuts “Tiramisu”</i> 秋のティラミス 栗とエスプレッソ	¥780++
<i>Persimmon compote topped by white fresh cheese mousseline and caramel nuts ice cream</i> 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++
<i>Purple sweet potato “Monte Bianco”</i> 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++
Beer	Chivas Regal 12 year old シーバス リーガル 12 年		¥700++
	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。