

Dinner Menu

Antipasti

Salt fish brandade 1200
フィッシュブランダード

Hokkaido buratta, beets, radishes, extra virgin olive oil 1200
北海道産ブラータチーズ
ビーツ、ラディッシュ、エクストラバージンオリーブオイル

Kombu marinated salmon, herb mayonnaise 1200
塩昆布のサーモンマリネ ハーブマヨネーズ

Seafood Ajillo 1200
シーフード アヒージョ

Caesar salad, anchovy dressing,
croutons, bacon, parmesan cheese 1000
シーザーサラダ
アンチョビドレッシング、クルトン、ベーコン、パルメザンチーズ

Fried calamari, herb mayonnaise 1000
カラマリのフライ ハーブマヨネーズ

Minestrone soup 800
ミネストローネ

Pizza

Quattro formaggi 1800
クワトロ フォルマッジョ

Parma ham, mozzarella, arugula 1800
パルマハム、モッツアレラ、ルッコラ

Margherita, tomato, mozzarella and basil 1700
マルゲリータ トマト、モッツアレラ、バジル

Pasta

Seafood linguini, bottarga 1900
シーフードリングイネ ボッタルガ

Penne, beef ragu alla bolognese, parmesan 1800
ペンネ ビーフラグー、ボロネーゼ、パルメザ

Daily Pasta 1800
本日のパスタ

Main dish

T-bone steak 7500
Tボーンステーキ

Grilled lamb chops 2400
ラムチョップのグリル

Wagyu beef tagliata, cherry tomatoes, balsamic, arugula 2400
黒毛和牛ビーフタリアータ チェリートマト、バルサミコ、ルッコラ

Grilled fish of the day 2200
本日の鮮魚のグリル

Baked salmon, shellfish, leeks 2200
サーモンのオープン焼き 貝類、リーク

Club sandwich, french fries 1800
クラブサンドウィッチ フレンチフライ

Classic beef burger, french fries 1800
クラシックビーフバーガー フレンチフライ

Curry rice (beef or shrimp), green salad 1800
カレーライス(ビーフ又はシュリンプ) グリーンサラダ

Today's chef recommendation 2400
本日のオススメ

Dessert

Panna cotta, berry compote, rosemary 800
パナコッタ ベリーコンポート、ローズマリー

Fresh fruit tart, vanilla sauce 800
フルーツタルト バニラソース

Classic tiramisu 800
クラシックティラミス

Seasonal fruit plate 800
季節のフルーツプレート

Hokkaido ice cream selection 300
北海道アイスクリームセレクション

Prices are subject to consumption tax and 10% service charge
上記価格に消費税と10%のサービス料を頂戴いたします

Please let us know if you have any food allergies or restrictions
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係の者にお申し付けください。


RESTAURANT + BAR