



27



28



## Dolce

ドルチェ

- |  |      |
|--|------|
| 27 本日のジェラート<br>Today's Gelato                          | ¥500 |
| 28 パナコッタ 苺のコンポート添え<br>Panna Cotta w/Strawberry Compote | ¥500 |
| 29 苺のチーズタルト<br>Strawberry Cheese Tart                  | ¥600 |



1



4



5

# ITALIAN BAR

イタリアンバル

Menu

Antipasto

アンティパスト



- |   |        |
|---|--------|
| ① 桜海老のクロスティーニ<br>Crostini w/Sakura Shrimp                                     | ¥500   |
| ② 彩り野菜のピクルスとオリーブ<br>Pickled Vegetable & Olive                                 | ¥500   |
| ③ 蛍烏賊のマリネ アンショワヤード<br>Marinated Firefly Squid w/Anchoyard Sauce               | ¥600   |
| ④ 札幌産古川ポークベーコンと<br>レタスのシーザーサラダ<br>Caesar Salad                                | ¥700   |
| ⑤ 本日のカルパッチョ<br>自家製トマト麴のソースで<br>Today's Carpaccio w/Tomato & Malted Rice Sauce | ¥700   |
| ⑥ スペイン産豚肉の11か月熟成生ハム<br>「マットネッラ」と苺<br>Mattonella Raw Ham w/Strawberry          | ¥700   |
| ⑦ 自家製サーモンマリネの瞬間燻製<br>Smoked Marinated Salmon                                  | ¥800   |
| ⑧ チーズ盛り合わせと<br>札幌パークホテル都市型養蜂の蜂蜜<br>Assorted Cheeses w/Honey                   | ¥1,000 |
| ⑨ 本日のオードヴル盛り合わせ<br>Assorted Today's Hors d'oeuvres                            | ¥1,000 |

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。  
All prices include service charge and tax.

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。  
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。The rice used in this restaurant is all from Japan.

※特定原材料7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のアレルギーを  
お持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。

If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk,  
peanuts, etc.), please inform the restaurant staff.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。  
All prices include service charge and tax.

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。  
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。The rice used in this restaurant is all from Japan.

※特定原材料7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のアレルギーを  
お持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。

If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk,  
peanuts, etc.), please inform the restaurant staff.





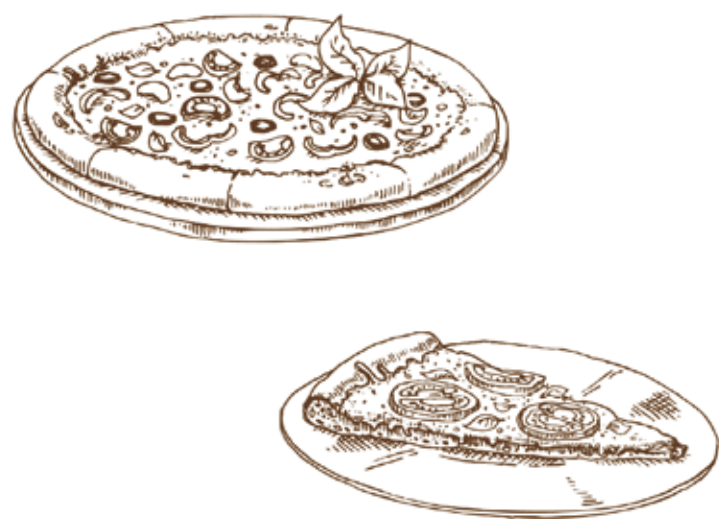
12



13



17



## Primo piatto

プリモピアット

- |  |      |
|--|------|
| ⑩ ガーリックトースト<br>Garlic Toast  | ¥500 |
| ⑪ 桜海老とカマンベールのピッツァ<br>Pizza w/Sakura Shrimp & Camembert Cheese                          | ¥600 |
| ⑫ 生ハムサラダピッツァ<br>Pizza w/Raw Ham Salad  | ¥600 |
| ⑬ 鯧と野菜の塩麴ペペロンチーノ<br>Spaghetti Aglio e Olio w/Herring<br>& Vegetable w/Salted Rice Malt | ¥700 |
| ⑭ 蛍烏賊の和風パスタ<br>Japanese Pasta w/Firefly Squid  | ¥700 |
| ⑮ チーズリゾット<br>Cheese Risotto  | ¥800 |
| ⑯ ミニオムライス デミグラスソース<br>Mini Rice Omelet w/Demi-Glace Sauce                              | ¥800 |
| ⑰ 手長海老のリングイーネ バジル風味<br>Linguine w/Scampi & Basil                                       | ¥900 |



20



22



25



## Secondo piatto

セコンドピアット

- |   |        |
|---|--------|
| ⑱ 千歳市はるか農園の卵と<br>北海道産チーズのオムレツ<br>Cheese Omlet   | ¥600   |
| ⑲ 北海道産浅蜊貝と筍の白ワイン蒸し<br>Steamed Asari Clam & Bamboo Shoot w/White Wine                        | ¥700   |
| ⑳ 飯蛸とブロッコリーのガーリックソテー<br>Sauteed Ocellated Octopus & Broccoli w/Garlic                       | ¥700   |
| ㉑ 手長海老と筍の炭火焼き<br>Charcoal-Grilled Scampi & Bamboo Shoot                                     | ¥800   |
| ㉒ 北海道産帆立貝の<br>行者にんにくバター焼き 魚醤風味<br>Grilled Scallop w/Ascetic Garlic Butter w/Fish Sauce      | ¥900   |
| ㉓ 鮎魚女の炭火焼き 春菊のソースで<br>Charcoal-Grilled Fat Greenling<br>w/Garland Chrysanthemum Sauce       | ¥900   |
| ㉔ 中札内村産鶏もも肉の炭火焼き<br>和風山わさびソース<br>Charcoal-Grilled Chicken w/Horseradish Sauce               | ¥900   |
| ㉕ オランダ風車豚ロース肉の<br>筍デューセル焼き デミグラスソース<br>Grilled Pork w/Bamboo Shoot Paste w/Demi-Glace Sauce | ¥1,000 |
| ㉖ 北海道産牛肉のタリアータ<br>行者にんにくのソース<br>Sliced Beef Steak w/Ascetic Garlic Sauce                    | ¥1,000 |

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。  
All prices include service charge and tax.

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。  
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。The rice used in this restaurant is all from Japan.

※特定原材料7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のアレルギーを  
お持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。

If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk,  
peanuts, etc.), please inform the restaurant staff.

※表示料金には、サービス料および税金が含まれております。  
All prices include service charge and tax.

※上記メニューは、季節・天候等により内容が変更になる場合がございます。  
This menu may be changed by the seasonal occasion and the weather.

※当レストランで使用しているお米はすべて国産米です。The rice used in this restaurant is all from Japan.

※特定原材料7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のアレルギーを  
お持ちのお客様は、スタッフにご確認くださいませ。

If you have any food allergies (shrimp, crab, wheat, soba/buckwheat, eggs, milk,  
peanuts, etc.), please inform the restaurant staff.