

piare
Terrace Restaurant



DINNER MENU



備長炭炭火焼ディナー

BINCHO - CHARCOAL - GRILLED DINNER

17:00 ~ 19:00 (L.O.)

ご利用期間：金曜日～日曜日・祝日

フルコース〈全 9 品〉

おひとり様 ¥10,000

MENU

●一口前菜

Appetizer

●アンティパストミスト

Assorted Appetizer

●渡り蟹のリングイネピッコロ

Linguine Piccolo w/Crab Meat & Tomato Cream Sauce

●鮑、ぼたん海老、帆立貝の備長炭炭火焼き

Bincho-Charcoal-Grilled Abalone, Spot Prawn & Scallop

●お口直し

Palate Freshener

●和牛フィレ肉 または ロース肉の備長炭炭火焼き 西洋わさびと一緒に

Bincho-Charcoal-Grilled WAGYU Beef Tender-Loin or Loin w/Horseradish

●デザート

Dessert

●パンとスパイシーナッツ

Bread & Spicy Nut

●コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

※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.

アンティパスト
APPETIZER

 彩り野菜とグリルベーコンのシーザーサラダ Caesar Salad	¥1,200
本日のアンティパストミスト Assorted Appetizer	¥2,300

スープ
SOUP

ミネストローネ Minestrone	¥980
本日のおすすめスープ Today's Soup	¥1,050

 お席でお料理の仕上げをいたします。 We will Prepare the Dishes at your table.

セットメニュー
Set Menu

各種メニューに 追加料金 ¥1,050 で
サラダ／パン または ライス／コーヒー または 紅茶
Salad / Bread or Rice / Coffee or Tea Additional charge of ¥1,050

※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.

パスタ・ピラフ・リゾット
PASTA, PILAF AND RISOTTO

	茸と西洋わさびのスパゲティー Spaghetti w/Mushrooms & Horseradish	¥1,800
	北海道産ベーコンと 「千歳はるか農園」の卵のカルボナーラ Spaghetti Carbonara	¥2,000
	海の幸と 「千歳はるか農園」の卵のトマトカルボナーラ Spaghetti Carbonara w/Seafood & Tomato	¥2,000
	北海道産浅蜷貝と旬野菜のスパゲティー (塩味 または トマトソース味) Spaghetti w/Asari Clam from HOKKAIDO & Seasonal Vegetables (Salt or Tomato Sauce)	¥2,100
	海の幸のトマトソーススパゲティー Spaghetti w/Seafood & Tomato Sauce	¥2,100
	蝦夷鹿肉のラグーソース タリアテッレ Tagliatelle w/Braised EZO Venison	¥2,300
	本日のピアレオリジナルカレー Original Curry	¥2,100
	海の幸のムニエルピラフ Seafood Pilaf	¥2,200
	北海道産牛ロース肉のステーキピラフ Beef Pilaf	¥2,200
	ポルチーニとトリュフのリゾット Risotto w/Porcini Mushroom & Truffle	¥2,300

 お席でお料理の仕上げをいたします。 We will Prepare the Dishes at your table.

セットメニュー
Set Menu

各種メニューに 追加料金 ¥1,050 で
サラダ／パン または ライス／コーヒー または 紅茶
Salad / Bread or Rice / Coffee or Tea Additional charge of ¥1,050

※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―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.

魚料理
FISH DISHES

本日のお魚をムニエルまたは備長炭炭火焼きで Today's Fish : Meuniere or Grilled	¥2,400
オマール海老と季節野菜の盛り合わせ Sauteed Lobster & Foie Gras	¥4,500

肉料理
MEAT DISHES

北海道産鶏もも肉とベーコンのグリル トリュフ風味 Grilled Chicken & Bacon w/Truffle	¥2,400
 骨付き仔羊背肉の香草ロースト フォアグラを添えて Herb Roasted Lamb Chop w/Foie Gras	¥4,500
和牛フィレ肉の備長炭炭火焼 季節野菜と共に (120g) Bincho-Charcoal-Grilled WAGYU Beef Tenderloin w/Seasonal Vegetables	¥9,200
和牛ロース肉の備長炭炭火焼 季節野菜と共に (150g) Bincho-Charcoal-Grilled WAGYU Beef Loin w/Seasonal Vegetable	¥9,200

 お席でお料理の仕上げをいたします。 We will Prepare the Dishes at your table.

セットメニュー
Set Menu

各種メニューに 追加料金 ¥1,050 で
サラダ／パン または ライス／コーヒー または 紅茶
Salad / Bread or Rice / Coffee or Tea Additional charge of ¥1,050

※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－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.

デザート
DESSERT

ガトーショコラと本日のジェラート Chocolate Cake w/Gelato	¥1,000
バニラアイスクリームと季節のフルーツ Vanilla Ice Cream w/Seasonal Fruit	¥1,000
本日のシャーベットと季節のフルーツ Today's Sherbet w/Seasonal Fruit	¥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.

※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-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.