

piare
Terrace Restaurant



LUNCH MENU



黒と白のドリアセット

RICE GRATIN SET

11:30 ~ 14:30 (L.O.)

〈全4品〉

おひとり様 ¥2,700

MENU

- 黒のドリア ハーフサイズ (札幌パークホテル伝統のチキンレバードリア)
Rice Gratin w/Chicken Liver
- 白のドリア ハーフサイズ (シーフードクリームドリア)
Rice Gratin w/Seafood
- サラダ
Salad
- 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.



ビーフステーキランチ BEEF STEAK LUNCH

11:30 ~ 14:30 (L.O.)

〈全 6 品〉

おひとり様 ¥2,800

MENU

●季節のアンティパスト
Seasonal Appetizer

●本日おすすめのスープ
Today's Soup

●北海道産牛ロース肉のステーキ (120g)
HOKKAIDO Beef Steak

●デザート
Dessert

●パン または ライス
Bread or Rice

●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.



こだわりのオムライスセット

RICE OMELET SET

千歳市「はるか農園」の平飼い卵を使用したオムライスです。
ふんわりトロトロの卵にシェフが合わせるソースの味わいをお愉しみください。

11:30 ~ 14:30 (L.O.)

おひとり様 ¥2,700

単品 (オムライスのみ) ¥2,200

MENU

●オムライス

Rice Omelet

●サラダ

Salad

●コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

3種類のソースより一種お選びください。

①魚介のトマトソース Seafood Tomato Sauce

②牛肉の煮込みデミグラスソース Beef Demi Glace Sauce

③鶏肉のクリームソース トリュフ風味 Chicken Cream Sauce w/Truffle



①



②



③

※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.



ピアレランチ

PIARE LUNCH

11:30 ~ 14:00 (L.O.)

フルコース〈全 7 品〉

Full Course Meal

おひとり様 ¥4,200

セミコース〈全 6 品〉

Semi Course Meal

おひとり様 ¥3,800

肉料理または魚料理をお選びください

MENU

季節のアンティパスト

Seasonal Appetizer

雲丹とずわい蟹のスパゲティー

Spaghetti w/Sea Urchin & Snow Crab

セミコースをご利用のお客様は、お魚料理またはお肉料理のどちらか一品をお選びください。

Semi Course Meal / Please Choose One "Main Dish" (Fish or Meat Dish)

Fish

A. 旬魚の備長炭炭火焼き 季節の野菜取り合わせ

Bincho-Charcoal-Grilled Fish w/Seasonal Vegetables

Meat

B. 本日のお肉の備長炭炭火焼き 季節の野菜取り合わせ

Bincho-Charcoal-Grilled Meat w/Seasonal Vegetables

●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）のアレルギーマッチ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

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
PASTA

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 w/Bacon	¥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

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.

ピッツァ・ドリア・カレー
PIZZA, RICE GRATIN, AND CURRY

北海道産モッツァレラチーズのマルゲリータ Pizza Margherita w/Mozzarella Cheese	¥1,750
本日のピッツァ Today's Pizza	¥1,750
札幌パークホテル伝統のチキンレバードリア Chicken Liver Rice Gratin	¥1,850
シーフードクリームドリア Seafood Rice Gratin	¥1,900
本日のピアレオリジナルカレー Original Curry	¥2,100

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.

魚料理
FISH DISHES

本日のお魚と旬野菜の盛り合わせ ずわい蟹のリゾットを添えて Grilled Today's Fish & Seasonal Vegetables w/Snow Crab Risotto	¥2,200
北海道産帆立貝・ぼたん海老のグリルと カポナータ バジルソース Grilled Scallop & Spot Prawn w/Caponata	¥2,300

肉料理
MEAT DISHES

北海道産牛肉のハンバーグステーキ モッツアレラチーズ焼き Beef Hamburg Steak w/Mozzarella Cheese	¥2,200
北海道産牛ロース肉の備長炭炭火焼き 季節野菜と共に Bincho-Charcoal-Grilled Beef Loin w/Seasonal Vegetable	¥2,400

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.

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.