

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.

※特定原材料8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)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, walnuts, etc.), please inform the restaurant staff.



選べる牛ロース肉のステーキランチ

BEEF STEAK LUNCH

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

〈全6品〉

北海道産牛ロース肉 ————— おひとり様 ¥2,800
HOKKAIDO Beef Loin Steak

北海道産十勝ハーブ牛ロース肉 — おひとり様 ¥3,800
“Nobels Herb Beef” Loin from Tokachi, Eastern HOKKAIDO

北海道産宗谷黒牛ロース肉 —— おひとり様 ¥4,500
“Soya Kuroushi Beef” Loin from Northern HOKKAIDO

MENU

●季節のアンティパストミスト

Seasonal Appetizer

●本日おすすめのスープ

Today's Soup

●牛ロース肉のステーキ

Beef Loin Steak

上記より一品お選びください。

●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.

※特定原材料8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）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, walnuts, 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楽しみください。

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海の幸のトマトソース Seafood Tomato Sauce

②北海道産牛肉のデミグラスソース Demi Glace Sauce w/Beef from HOKKAIDO

③北海道産鶏もも肉のクリームソース Cream Sauce w/Chicken from HOKKAIDO



※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8品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ)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, walnuts, etc.), please inform the restaurant staff.



ピアレランチ
PIARE LUNCH COURSE

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

フルコース〈全 7 品〉
Full Course Meal
おひとり様 ¥4,500

セミコース〈全 6 品〉
Semi Course Meal
おひとり様 ¥4,000
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ミスト
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. 旬魚の炭火焼き 季節の野菜取り合わせ
Charcoal-Grilled Fish w/Seasonal Vegetables
- Meat B. 本日のお肉の炭火焼き 季節の野菜取り合わせ
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.

※特定原材料 8 品目 (えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ) 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, walnuts, 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	¥1,000
本日のおすすめスープ Today's Soup	¥1,100

セットメニュー
Set Menu

各種メニューに追加料金 ¥1,100 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 ¥1,100

※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8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）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, walnuts, 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/Mushroom & Horseradish	¥1,900
北海道産ベーコンと 千歳市「はるか農園」の卵のカルボナーラ Spaghetti Carbonara w/Bacon from HOKKAIDO	¥2,000
海の幸と 千歳市「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 ¥1,100 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 ¥1,100

※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8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）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, walnuts, 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 from HOKKAIDO	¥1,800
本日のピッツァ Today's Pizza	¥1,800
札幌パークホテル伝統のチキンレバードリア Chicken Liver Rice Gratin	¥1,900
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 Today's Original Curry	¥2,100

セットメニュー
Set Menu

各種メニューに追加料金 ¥1,100 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 ¥1,100

※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8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）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, walnuts, etc.), please inform the restaurant staff.

魚料理
FISH DISHES

本日のお魚の炭火焼きと旬野菜の盛り合わせ
ずわい蟹のリゾットを添えて ¥2,200
Charcoal-Grilled Today's Fish & Seasonal Vegetable
w/Snow Crab Risotto

北海道産帆立貝と牡丹海老の炭火焼き
カポナータとバジルソース ¥2,300
Charcoal-Grilled Scallop from HOKKAIDO & Spot Prawn
w/Caponata w/Basil Sauce

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 ¥2,200
HOKKAIDO Beef Hamburg Steak w/Mozzarella Cheese

北海道産牛ロース肉の炭火焼き
季節野菜と共に ¥2,400
Charcoal-Grilled Beef Loin from HOKKAIDO w/Seasonal Vegetable

セットメニュー
Set Menu

各種メニューに追加料金 ¥1,100 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 ¥1,100

※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8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）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, walnuts, 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/Today's Gelato	¥1,200
バニラジェラートと季節のフルーツ Vanilla Gelato w/Seasonal Fruit	¥1,200
本日のシャーベットと季節のフルーツ Today's Sherbet w/Seasonal Fruit	¥1,200

※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8品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生、くるみ）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, walnuts, etc.), please inform the restaurant staff.