

DINNER MENU



ピアレ炭火焼きディナー

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

●渡り蟹のリングイーネ

Linguine Piccolo w/Crab Meat & Tomato Cream Sauce

●鮑、牡丹海老、帆立貝の炭火焼き

Charcoal-Grilled Abalone, Spot Prawn & Scallop

●お口直し

Palate Freshener

●北海道産和牛フィレ肉 または ロース肉の炭火焼き 西洋わさび添え

Charcoal-Grilled HOKKAIDO 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.

[※]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 ¥1,200 Caesar Salad

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 ¥1,000

Minestrone

本日のおすすめスープ ¥1,100

Today's Soup

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 ¥1,100 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.

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/Mushroom & Horseradish	¥1,900
① 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
	¥2,000
北海道産浅蜊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 Vegetable (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 Today's 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 HOKKAIDO Beef Steak 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 ¥1,100 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.

魚料理 FISH DISHES

本日のお魚をムニエルまたは炭火焼きで

Today's Fish: Meuniere or Charcoal-Grilled

¥2,400

オマール海老と季節野菜の盛り合わせ

¥4,500

Sauteed Lobster w/Seasonal Vegetable

肉料理 MEAT DISHES

北海道産鶏もも肉とベーコンの炭火焼きトリュフ風味 ¥2,400

Charcoal-Grilled Chicken from HOKKAIDO & Bacon w/Truffle

¥4 500

○ 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

北海道産和牛フィレ肉の炭火焼き 季節野菜と共に ¥9,200 Charcoal-Grilled WAGYU Beef Tenderloin from HOKKAIDO w/Seasonal Vegetable

北海道産和牛ロース肉の炭火焼き 季節野菜と共に ¥9,200 Charcoal-Grilled WAGYU Beef Loin from HOKKAIDO w/Seasonal Vegetable

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 ¥1,100 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.

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