

piare  
Terrace Restaurant



DINNER MENU



## ピアレディナー

### PIARE DINNER

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

ご利用期間：2025年4月4日(金)~4月29日(火)の金曜日~日曜日・祝日

フルコース〈全8品〉 Full Course Meal おひとり様 ¥9,000	セミコース〈全7品〉 Semi Course Meal おひとり様 ¥7,500 肉料理または魚料理をお選びください
--	---

#### MENU

- 本日のクロスティニー  
Today's Crostini
- 蛍烏賊と柑橘のマリネ  
Marinated Firefly Squid & Citrus
- サルシッチャと春キャベツのスパゲティー  
Spaghetti w/Salsiccia & Cabbage

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)

- 魚料理 旬魚と帆立貝の白ワイン蒸し スープ仕立て  
Steamed Fish & Scallop w/White Wine Soup
- 肉料理 行者にんにく香る牛肉のロースト 筍のデュクセル添え  
Roasted Beef w/Ascetic garlic w/Bamboo Shoot Duxelle

- 苺のコンポートと桜ジェラート  
Strawberry Compote & Sakura Gelato
- パンとバター  
Bread & Butter
- コーヒー  
Coffee

※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 ¥12,000

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 Caesar Salad	¥1,300
ミックスサラダ Mixed Salad	¥1,200
ミックスサラダ/ハーフサイズ Mixed Salad/Half Size	¥600
本日のアンティパストミスト Assorted Appetizer	¥2,500

スープ  
SOUP

ミネストローネ Minestrone	¥1,100
本日のおすすめスープ Today's Soup	¥1,200

 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 ¥1,400 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 ¥1,400

※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・ピラフ・リゾット  
PASTA, PILAF AND RISOTTO

北海道産茸と西洋わさびのスパゲティー Spaghetti w/Mushroom & Horseradish	¥2,000
 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	¥2,200
 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	¥2,200
北海道産浅蜷貝のスパゲティー (塩味 または トマトソース味) Spaghetti w/Asari Clam from HOKKAIDO (Salt or Tomato Sauce)	¥2,200
海の幸のトマトソーススパゲティー Spaghetti w/Seafood & Tomato Sauce	¥2,200
蝦夷鹿肉のラグーソース タリアテッレ Tagliatelle w/Braised EZO Venison	¥2,500
本日のピアレオリジナルカレー Today's Original Curry	¥2,200
海の幸のムニエルピラフ Seafood Pilaf	¥2,400
北海道産牛ロース肉のステーキピラフ HOKKAIDO Beef Steak Pilaf	¥2,400
 ポルチーニとトリュフのリゾット Risotto w/Porcini Mushroom & Truffle	¥2,500

 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 ¥1,400 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 ¥1,400

※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

本日のお魚をムニエルまたは炭火焼きで Today's Fish : Meuniere or Charcoal-Grilled	¥2,600
オマール海老と季節野菜の盛り合わせ Sauteed Lobster w/Seasonal Vegetable	¥4,800

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 Charcoal-Grilled Chicken from HOKKAIDO & Bacon w/Truffle	¥2,600
 骨付き仔羊背肉の炭火焼き フォアグラを添えて Charcoal-Grilled Lamb w/Foie Gras	¥4,800
北海道産和牛フィレ肉の炭火焼き 季節野菜と共に Charcoal-Grilled WAGYU Beef Tenderloin from HOKKAIDO w/Seasonal Vegetable	¥9,500
北海道産和牛ロース肉の炭火焼き 季節野菜と共に Charcoal-Grilled WAGYU Beef Loin from HOKKAIDO w/Seasonal Vegetable	¥9,500

 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 ¥1,400 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 ¥1,400

※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.