

piare  
Terrace Restaurant



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 ¥13,000

### 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	¥1,400
ミックスサラダ Mixed Salad	¥1,400
ミックスサラダ / ハーフサイズ Mixed Salad / Half Size	¥700
本日のアンティパストミスト Assorted Appetizer	¥2,500
チーズ盛り合わせ Assorted Cheese	¥2,000

スープ  
SOUP

ミネストローネ Minestrone	¥1,300
本日のおすすめスープ Today's Soup	¥1,300

 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 ¥1,600 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 ¥1,600


※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・カレー・ピラフ・リゾット・ピッツア  
PASTA, CURRY, PILAF, RISOTTO AND PIZZA

北海道産茸と西洋わさびのスパゲティー Spaghetti w/Mushroom & Horseradish	¥2,200
 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	¥2,500
 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	¥2,500
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)	¥2,500
海の幸のトマトソーススパゲティー Spaghetti w/Seafood & Tomato Sauce	¥2,500
蝦夷鹿肉のラグーソース タリアテッレ Tagliatelle w/Braised EZO Venison	¥2,700
本日のピアレオリジナルカレー Today's Original Curry	¥2,500
海の幸のムニエルピラフ Seafood Pilaf	¥2,700
北海道産牛ロース肉のステーキピラフ HOKKAIDO Beef Steak Pilaf	¥2,700
 ポルチーニとトリュフのリゾット Risotto w/Porcini Mushroom & Truffle	¥2,700
北海道産モッツアレラチーズのマルゲリータ Margherita w/Hokkaido Mozzarella	¥2,200
本日のピッツア Today's Pizza	¥2,200

 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 ¥1,600 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 ¥1,600

※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	¥2,800
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 Charcoal-grilled HOKKAIDO Scallops & Spot Prawn w/Caponata & Basil Sauce	¥2,800
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	¥2,800
北海道産牛肉のハンバーグステーキ デミグラスソース HOKKAIDO Beef Hamburger Steak w/Demi-glace Sauce	¥2,800
北海道産牛ロース肉の炭火焼き 季節野菜と共に Charcoal-Grilled Hokkaido Beef Loin w/Seasonal Vegetable	¥3,000
 骨付き仔羊背肉の炭火焼き 季節野菜と共に Charcoal-Grilled Lamb w/Seasonal Vegetable	¥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	¥9,800
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	¥9,800

 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 ¥1,600 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 ¥1,600

※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

---

本日のシャーベットと季節のフルーツ Today's Sherbet w/Seasonal Fruit	¥1,300
バニラジェラートと季節のフルーツ Vanilla Gelato w/Seasonal Fruit	¥1,300
ガトーショコラと本日のジェラート Chocolate Cake w/Today's Gelato	¥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.