



北海道イタリアン

ALTEZZA
TOMAMU

PRINCESS®

LOURTHE
LA GRANDE
Bordeaux
AOC
2014

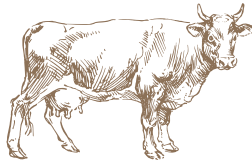
2014



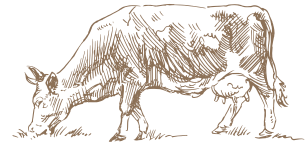
BUONO! HOKKAIDO

北海道の「美味しい!」を集めました。

Collection of "Deliciousness!" from Hokkaido



Our Specialty BEEF DISHES



北海道牛フィレの
ミラノ風カツレッツ

¥ 3,980

Milanese Deep Fried Hokkaido Fillet
with Tomato Sauce & Cheese

肉醬奶酪盖浇北海道炸牛柳



北海道牛フィレのタリアータ ¥ 4,980
トリュフとポルチーニソース

Hokkaido Fillet Steak with Truffle and Porcini Sauce (Tagliata)

北海道牛柳佐松露牛肝菌醬

ITALIAN BBQ

イタリアンバーベキュー



道産牛フィレ

Hokkaido Fillet Steak

北海道菲力牛排

100g ¥ 2,000

200g ¥ 4,000



十勝和牛サーロイン

Tokachi Wagyu Sirloin Steak

十勝和牛西冷牛排

100g ¥ 4,000

200g ¥ 8,000



Our Specialty
SEA FOOD



焼きタラバ蟹とホタテの
アメリカヌソース

Grilled King Crab and Scallop
with Sauce Américaine

虾汤烤帝王蟹帆立贝 (虾汤:法式酱汁的一种,由虾壳炒香加入配料调成)

【脚1本】 ¥ 5,000

【one leg】【一只腿】

【半身】(脚3本/爪1本) ¥15,000

【half body】(3 legs/1 claw)

【半身】(三只腿/一只蟹钳)

ホタテとアスパラガスの
ラクレット

Scallop and Asparagus with
Raclette Cheese

拉可雷特芝士芦笋帆立贝

¥ 3,080

タラバ蟹とアスパラガスの
フェットチーネ・ソースアメリカヌ

King Crab and Asparagus
Fettucine with Sauce Américaine

芦笋帝王蟹虾汤意大利宽面

¥ 4,450

タラバ蟹と海老の
ペスカトーレ (漁師風トマトソース)

King Crab and Shrimp Pescatore
(Seafood-Style Tomato Sauce)

海鲜风味帝王蟹和虾的意大利面
(海鲜风味番茄酱)

¥ 3,950

DINNER COURSE

ディナーコース

¥ 6,000

ラクレットチーズ・パスタ・イタリアンバーベキュー

Raclette Cheese · Pasta · Italian BBQ

晚餐宴席 拉克雷特芝士・意大利面・意式烧烤

サーモンの
カルパッチョ

Salmon carpaccio

蝦夷鹿の
生ハム

Ezoshika(Hokkaido deer)
venison Prosciutto

BBQ

牛フィレ (100g)

Beef fillet (100g)

温野菜の
ラクレット

Steamed Vegetables
with raclette cheese

パスタ

スタンダードパスタから選択

Pasta

(Choose from Standard Pasta)

ドルチェ

北海道ミルクアイス

Hokkaido milk
ice cream

+ ¥1,500 で【牛フィレ】▶【十勝産和牛サーロイン】にグレードアップ
+1500 yen to upgrade your 【Beef Fillet 100g】 to 【Tokachi Wagyu Sirloin Steak 100g】

※コースは1名様から承ります。

※The course can be ordered from even one person. ※该课程甚至可以从一个人订购

SALAD

サラダ



グリーンサラダ

Green Salad

绿色沙拉

¥ 980



トマトと日高モッツァレラチーズの
カプレーゼ

Tomato and Hidaka Mozzarella Cheese Caprese

日高马苏里拉奶酪番茄沙拉

¥ 1,380

生ハムとアスパラ・
日高モッツァレラチーズのコブサラダ

Cobb Salad of Dry-Cured Pork Ham,
Asparagus & Hidaka Mozzarella

日高马苏里拉奶酪拌生火腿芦笋沙拉

¥ 1,480

カマンベールチーズとトリュフ・
燻製ポテトの温サラダ

Warm-Salad (Camembert Cheese, Black Truffle,
Smoked-Potato, and Vegetable)

门培尔干酪黑松露烟熏土豆温沙拉

¥ 2,580

OVEN DISH

海老のじゃがいもニョッキ
クリームソース

Potato Gnocchi and Shrimp with Cream Sauce

奶油酱虾仁土豆意式团子

¥ 1,850

十勝和牛ミートソースと
チーズのラザニア

Lasagna with Tokachi Wagyu-Beef Sauce and Cheese

十胜和牛肉酱芝士千层面

¥ 1,750

じゃがいものオーブン焼き
アンチョビバターソース

Oven-baked Potatoes with Anchovy Butter Sauce

烤土豆配凤尾鱼黄油汁

¥ 1,350



APPETIZER

前 菜



蝦夷鹿の生ハム ¥ 1,880
Ezoshikia (Hokkaido deer) venison Prosciutto
虾夷鹿生火腿



生ハムとサラミの盛り合わせ ¥ 2,780
Assorted Dry-Cured Pork Ham,
Venison prosciutto and Salami
生火腿, 鹿生火腿意式腊肠拼盘



とろサーモンとイクラのカルパッチョ ¥1,380
Fatty Salmon and Salmon Roe Carpaccio
三文鱼和鲑鱼籽的卡帕奇欧

十勝産サラミソーセージ ¥ 980
Tokachi Salami Sausage
十胜产意式腊肠

国産ポークの生ハム ¥ 1,680
Dry-Cured Pork Ham
生火腿

トリュフフライドポテト ¥ 980
Truffle Fried Potato
松露炸土豆

ライス

Rice

米饭

¥ 390

大ライス

Large rice

米饭 (大)

¥ 550

バゲット 1 枚

Baguette (1slice)

面包 1 个

¥ 280



STANDARD PASTA



スタンダード パスタ



海老と帆立の
トビッコクリームパスタ

Flying Fish Roe Cream Pasta with Shrimp and Scallop
帆立貝和虾的飞鱼籽奶油意大利面

¥ 2,150



北海道産じゃが芋たっぷりの
タラコクリームパスタ

Cod Roe Cream Pasta with
Lots of Hokkaido Potato
北海道産土豆鱈鱼籽奶油意大利面

¥ 1,750



生ハムとルッコラの
ペペロンチーニ

Dry-Cured Pork Ham and Arugula
Pepperoncini
生火腿芝麻菜香辣意大利面

¥ 2,150



日高モッツァレラ・トマト・バジルの
パスタポモドーロ

Hidaka Mozzarella Cheese, Tomato, Basil
and Tomato Sauce
日高马苏里拉奶酪番茄罗勒意大利面

¥ 1,950



十勝産和牛ひき肉と茄子・きのこの
ボロネーゼ

Tokachi Wagyu Minced Beef Bolognese
with Eggplant and Mushroom
茄子蘑菇十胜产和牛肉末茄汁意面

¥ 2,150



農家ベーコンと
エキストラチーズのアマトリチャーナ

Bacon with Extra Cheese
Amatriciana Sauce
芝士阿马特里奇亚纳酱猪肉培根意大利面

¥ 1,650



農家ベーコンと
粗挽きソーセージのナポリタン

Bacon and Pork Sausage Napolitan
猪肉香肠培根茄汁意大利面

¥ 1,750

ALTEZZA PASTA

海の幸や山の幸を贅沢につかって味わい深く。

Cooked with the bounties of land and sea.



黒トリュフと雲丹チーズソースのパスタ

Pasta with Black Truffle and Urchin Cheese Sauce

黒松露海胆奶酪酱汁意大利面

¥ 3,350



タラバ蟹と海老の

ペスカトーレ (漁師風トマトソース)

King Crab and Shrimp Pescatore (Seafood-Style Tomato Sauce)

海鮮風味帝王蟹和虾的意大利面 (海鲜风味番茄酱)

¥ 3,950



雲丹と海老・からすみのペペロンチーニ

Urchin, Shrimp and Dried Mullet Roe Pepperoncini

海胆和虾・乌鱼籽的香辣意大利面

¥ 3,350



タラバ蟹とアスパラガスの

フェットチーネ・ソースアメリケーヌ

King Crab and Asparagus Fettucine with Sauce Américaine

芦笋帝王蟹虾汤意大利宽面

¥ 4,450



トリュフとポルチーニ 蝦夷鹿の パスタ・ボスカイオーラ

Pasta Boscaiola with Truffle, Porcini
and Ezoshikia(Hokkaido Deer)-Venison Prosciutto

松露牛肝菌意大利面配夷灶鹿

¥ 3,350

お子様 ハーフサイズパスタ

ミートソース (アイスクリーム付)

Kids Half-size Pasta with Meat Sauce
(with Ice Cream)

肉酱意大利面儿童半份餐 (含冰淇淋)

¥ 1,100

バゲット1枚

Baguette (1slice) ¥ 280

面包 1个



CUSTOM MADE PASTA



オーダーメイドパスタ

組み合わせ自由。お好みに合わせて、お選びいただけます。
You can choose and match as you like.

TOPPING トッピング

以下からお選び下さい。(複数の組み合わせも可)

Please choose ingredients you like (multiple choice allowed) from all lists below.

SEAFOOD

雲丹 Urchin/海胆	¥2,000	タラバ蟹 King Crab/帝王蟹	¥2,800
殻付き有頭海老 Shrimp with head in shell/帯壳虾	¥1,080	ムキ海老 Shrimp/虾	¥800
タラコ Cod roe/鱈鱼子	¥650	ムール貝 Mussel/淡菜	¥690
とびっこ Flying Fish Roe/飞鱼籽	¥800	あさり Clam/蛤蜊	¥690
イクラ Salmon Roe/鲑鱼籽	¥980	ホタテ Scallop/帆立贝	¥690
カラスミ Dried Mullet Roe/乌鱼籽	¥1,100		

VEGETABLE

グリーンアスパラ Green Asparagus/绿芦笋	¥650	茄子 Eggplant/茄子	¥450
ルッコラ Arugula/芝麻菜	¥450	ズッキーニ Zucchini/夏南瓜	¥450
シソ(大葉) Shiso (Green Shiso Leaf)/紫苏(绿叶紫苏)	¥450	ブロッコリー Broccoli/西兰花	¥450
バジル Basil/罗勒	¥450	じゃが芋 /土豆	¥450
マッシュルーム Mushroom/蘑菇	¥450	しめじ Shimeji Mushroom/真姬菇	¥450
椎茸 Shiitake Mushroom/香菇	¥450	黒トリュフ Black Truffle/黑松露	¥900
ポルチーニ茸 Porcini Mushroom/牛肝菌	¥900		

MEAT

十勝和牛サーロイン Tokachi Wagyu Sirloin	¥2,800	生ハム Dry-Cured Pork ham/生火腿	¥1,380
道産牛フィレ Hokkaido Fillet/北海道菲力牛排	¥1,300	粗挽きソーセージ Pork Sausage/猪肉香肠	¥690
		農家ベーコン Pork Bacon/猪肉培根	¥690

CHEESE

モッツアレラチーズ Mozzarella Cheese/马苏里拉芝士	¥880
エキストラチーズ Extra Cheese/芝士	¥440

PASTA SAUCE パスタソース

以下からひとつお選びください。 Please choose one from all lists below

トマトクリーム Tomato Cream/番茄奶油汁	¥660	クリームソース Cream sauce/奶油汁	¥660	タラコクリームソース Cod roe cream/鱈鱼籽奶油汁	¥660
トマトソース Tomato Sauce/番茄酱	¥660	ミートソース Meat sauce/肉酱汁	¥660	アメリカーナソース Américaine Sauce/虾汤:法式酱汁的一种,由虾壳炒香加入配料调成	¥760
ジェノバソース Genovese sauce/青酱(罗勒酱)	¥660	ペペロンチーニソース Peperoncini Sauce/香辣酱	¥660		

PASTA NOODLE パスタ[麵]

以下からひとつお選びください。 Please choose one from all lists below

フェットチーネ(太さ:太) Fettucine (width: wide) 意大利宽面(宽度:宽)	¥450	スパゲッティ(太さ:細) Spaghetti (width: thin) 意大利细面(宽度:细)	¥450
---	------	--	------

RACLETTE CHEESE

ラクレットチーズ

※写真はイメージです。
※チーズをかけてから提供いたします。

ホタテとアスパラガスの
ラクレット
Scallop and Asparagus with
Raclette Cheese
拉克雷特芝士帆立贝芦笋
¥ 3,080

農家ベーコンとラクレット
Pork Bacon with Raclette Cheese
拉克雷特芝士猪肉培根
¥ 1,580

粗挽きソーセージとラクレット
Pork Sausage with Raclette Cheese
拉克雷特芝士猪肉香肠
¥ 1,580

温野菜とラクレット
Boiled Vegetable with Raclette Cheese
拉克雷特芝士温蔬菜
¥ 1,580

じゃが芋とラクレット
Potato with Raclette Cheese
拉克雷特芝士土豆
¥ 1,380

カボチャのラクレット
Pumpkin with Raclette Cheese
拉克雷特芝士南瓜
¥ 1,380

ラクレットチーズ追加
Additional Raclette Cheese
追加拉克雷特芝士
¥1,080

CHEESE

チーズ



Assorted Hokkaido Cheese

北海道チーズ盛り合わせ ¥2,580

Assorted Hokkaido Cheese /北海道芝士拼盘

日高モッツァレラチーズ ¥ 880

Hidaka Mozzarella Cheese /日高马苏里拉芝士

北海道ゴードチーズ ¥ 880

Hokkaido Gouda Cheese /高达芝士

黒松内ブルーチーズ ¥ 950

Kuromatsunai Blue Cheese /黒松内蓝芝士

小林牧場のカマンベール ¥ 950

Camembert Cheese from Kobayashi Farm /小林牧场的卡门培尔芝士

※価格はすべて税込みです。※All prices are tax inclusive. 价格都已包涵消费税。

ITALIAN BBQ

イタリアンバーベキュー

セラミックプレートで美味しく焼いて、特製イタリアンソースで召し上がれ。
Grilled with ceramic plate. Enjoy with our special Italian Sauce.

MEAT

十勝和牛サーロイン

Tokachi Wagyu Sirloin / 十勝和牛西冷牛排

100g ¥4,000 200g ¥8,000

道産牛フィレ

Hokkaido Beef Fillet / 北海道産菲力牛排

100g ¥2,000 200g ¥4,000

粗挽きソーセージ

Pork Sausage (5) / 猪肉香肠 5根

(5本) ¥1,080

農家ベーコン

Pork Bacon / 猪肉培根

150g ¥1,380

骨付きラムチョップ

Lamb Chop with Bone (3) / 带骨羊排 3根

(3本) ¥3,600

VEGETABLE

茄子 1本 …… ¥600

Eggplant 1 / 茄子 1根

玉ねぎ 1個 …… ¥600

Onion 1 / 洋葱 1

ズッキーニ 1/2本 …… ¥600

Zucchini 1/2 / 西葫芦 1/2个

グリーンアスパラ 3本 ¥780

Green Asparagus 3 / 青芦笋 3根

トマト 1/2個 …… ¥600

Tomato 1/2 / 番茄 1/2个

じゃが芋 1/2個 …… ¥600

Potato 1/2 / 土豆 1/2个

SEAFOOD

ホタテ貝柱 2個 …… ¥1,980

Ligament of Scallop (2) / 帆立贝柱 2个

殻付き有頭海老

5尾 …… ¥1,680

Shrimps with head in shell (5)

/ 带壳虾 5只

CHEESE

トッピング

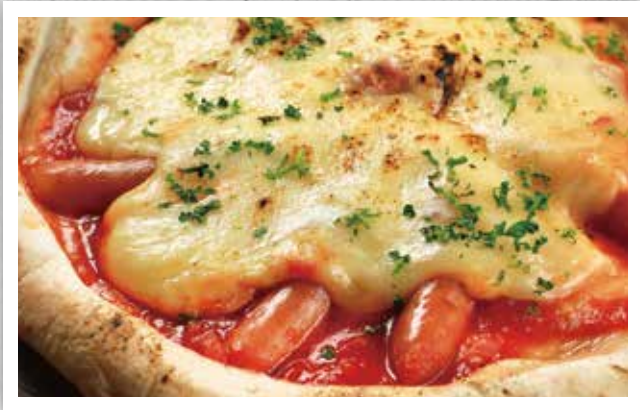
ラクレットチーズ 80g …… ¥1,080

Raclette Cheese Topping / 拉克雷特芝士



PIZZA

ピッツァ



ラクレットチーズとソーセージ ¥1,850
Raclette Cheese and Sausage / 拉克雷特芝士和香肠



ピッツァ・マルゲリータ ¥1,550
Margherita Pizza / 玛格丽特披萨

北海道クワトロフォルマッジ ¥2,050
Hokkaido Quattro Formaggi / 北海道四色芝士披萨

トリュフとポルチーニの
フンギ (茸) ピッツァ ¥3,250
Fungi Pizza with Truffle and Porcini Mushrooms
/ 松露和牛肝菌蘑菇

生ハムとルッコラのピッツァ ¥2,250
Dry-Cured Pork Ham and Arugula Pizza / 火腿和芝麻菜披萨

DOLCE

ドルチェ



花畑牧場のカタラーナ ¥780
Crema Catalana from Hanabatake Farm
花畑牧场的焦糖奶冻



北海道ミルクアイスクリーム ¥600
Hokkaido Milk Ice Cream / 北海道牛奶冰淇淋



マシュマロとハスカップジャムの
デザートピッツァ ¥2,080
Marshmallow and Haskap Jam Dessert Pizza
/ 棉花糖和哈斯卡普果酱甜点比萨

ゆずシャーベット ¥600
Yuzu Sherbet / 柚子冰淇淋

ティラミス ¥720
Tiramisu / 提拉米苏

フォンダンショコラ ¥720
Lava Cake (Fondant Chocolat) / 熔岩蛋糕

※価格はすべて税込みです。※All prices are tax inclusive. 价格都已包含消费税。

DRINK MENU

BEER ビール

- サッポロクラシック樽生..... ¥ 700
Sapporo Beer Classic Draft
- サッポロラガー中瓶 ¥ 950
Sapporo Beer, Medium bottle
- サッポロプレミアムフリー【ノンアルコール】 ¥ 550
Alcohol-free beer

SHOCHU 焼酎 Japanese distilled spirits



- レモンたっぷり!
リッチ・レモンハイ ¥ 770
Shochu spirits with rich lemon
- 黒ウーロンハイ ¥ 700
Shochu spirits with Black oolong tea
- コーン茶ハイ ¥ 750
Shochu spirits with corn tea

- 夕張メロンサワー ¥ 750
Yuubari melon sour cocktail
- 【北海道限定】ガラナサワー ¥ 750
Guarana sour cocktail

HOKKAIDO SHOCHU (Japanese distilled spirits) Brewed in Hokkaido 北海道焼酎

【ロック/水割り/ソーダ割】 On the rocks, with water or with soda.

- 喜多里 さつま芋焼酎 ¥ 700
Kitasato Satsuma-imo Shochu(made from sweet potatoes)
- 喜多里 本格じゃが芋焼酎 ¥ 700
Kitasato Jagaimo Shochu(made from potatoes)
- 利尻昆布焼酎 ¥ 750
Rishiri kombu shochu(made with Rishiri kelp)
- とうもろこし焼酎 ¥ 750
Toumorokoshi shochu(made from corn)

LOCAL SAKE Brewed in Hokkaido 北海道の地酒

- 千歳鶴 純米吟醸 きたしずく ¥ 950
Chitsetsuru - Junmai Ginjo-Kitashizuku

PLUM WINE 梅酒

【ロック/水割り/ソーダ割】 On the rocks, with water or with soda.

- 神宮の梅 蜂蜜入り ¥ 950
Jingu-no-Ume (with honey)

WHISKEY ウイスキー

【ロック/水割り/ソーダ割】 On the rocks, with water or with soda.

- 角ハイボール Kaku(Japanese whiskey) & Soda ¥ 700
- サントリー角 Kaku(Japanese whiskey) ¥ 700

WINE ワイン

赤ワイン Red Wine

- | | Glass | Bottle |
|---|-------|--------|
| 酸味と熟成香のバランスがほどよいミディアムボディ。
十勝ワイントカップ (赤) ¥ 800 ¥4,600
Tokachi wine Tokappu (Red) | | |
| 豊かなブーケ。ややコクのあるミディアムボディ。
十勝ワインセイオロサム (赤) ¥1,050 ¥ 6,000
Tokachi wine Seiorosam (Red) | | |
| 上品でやさしいアロマ。スッキリした口当たりのミディアムボディ。
グランポレール (赤)
北海道ツヴァイゲルトレーベ ¥1,050 ¥ 6,000
Grande Polaire Hokkaido (Red) | | |
| 山ブドウ譲りの果実香、力強い酸味と野趣あふれる味わいを持ち、秀でた個性を有するワイン。
十勝ワイン 山幸 (赤) ¥1,100 ¥ 6,200
Tokachi wine YAMASACHI (Red) | | |
| 良質な国産葡萄を原料にした甘口赤ワイン。
おたる (赤) 生葡萄甘口 ¥ 850 ¥ 4,800
Otaru wine (Red)sweet | | |

白ワイン White Wine

- | | Glass | Bottle |
|---|-------|--------|
| 繊細な風味と酸味のバランスがとれたマイルドな飲み口が特徴。
十勝ワイントカップ (白) ¥ 800 ¥ 4,600
Tokachi wine Tokappu (White) | | |
| 北国特有の豊かな酸味をストレートに表現したエレガントな味わい。
十勝ワインセイオロサム (白) ¥1,050 ¥ 6,000
Tokachi wine Seiorosam (White) | | |
| 樽でじっくり熟成。爽やかな樽の香りがバランス良く調和したワイン。
ふらのワイン バレルふらの (白) ¥1,200 ¥ 6,700
Furano wine (White) | | |
| 北海道余市の北島秀樹氏が丹精込めたケルナーを100%使用した、柑橘を思わせるさっぱりとした辛口白ワイン。
葡萄作りの匠 北島秀樹ケルナー ¥1,100 ¥ 6,200
Kitajima Hideki Kerner(White) | | |
| やや甘口の味わいに爽やかな酸味がマッチ。フルーティなワイン。
おたるナイヤガラ (白) 生葡萄酒 ¥ 850 ¥ 4,800
Otaru Niagara (White) | | |

SPARKLING WINE スパークリングワイン

- | | Glass | Bottle |
|---|-------|--------|
| おたるナイヤガラスパークリング甘口 ¥1,000 ¥ 5,800
Otaru Niagara Sparkling Sweet | | |
| 十勝スパークリングブルーム辛口 ¥1,400 ¥ 7,800
Tokachi Sparkling Dry | | |

- 竹鶴 Taketsuru(Japanese whiskey) ¥1,400
- シングルモルト余市 Single malt Yoichi (Japanese whiskey) ¥1,400

SOFT DRINK ソフトドリンク

- | | | |
|------------------------------------|---|--|
| ジンジャーエール ¥ 500
Ginger ale | 黒ウーロン茶 ¥ 500
Black oolong tea | 日本レモネード (蜂蜜入り) ¥ 650
【アイス/ホット】
Japanese Lemonade with honey
【Ice / Hot】 |
| コカ・コーラ ¥ 500
Coca-Cola | 【北海道限定】リボンナポリン ¥ 550
Ribbon NAPOLIN 【Hokkaido limited】 | プレミアム葡萄ジュース ¥ 900
Grape juice |
| オレンジジュース ¥ 600
Orange juice | 【北海道限定】ガラナ ¥ 550
Guarana 【Hokkaido limited】 | 日本レモネード (蜂蜜入り) ¥ 650
【アイス/ホット】 |
| アップルジュース ¥ 500
Apple juice | 夕張メロンソーダ ¥ 550
Yubari-Melon Soda | プレミアム葡萄ジュース ¥ 900
Grape juice |
| 北海道コーン茶 ¥ 550
Hokkaido corn tea | コーヒー【アイス/ホット】 ¥ 550
Coffee 【Ice / Hot】 | 日本レモネード (蜂蜜入り) ¥ 650
【アイス/ホット】 |