



北海道イタリアン

ALTEZZA
TOMAMU

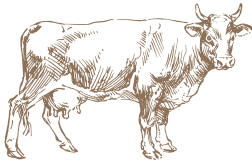
PRINCESS®



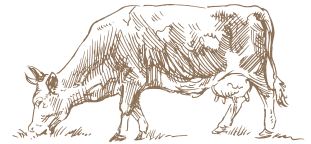
BUONO! HOKKAIDO

北海道の「美味しい!」を集めました。

Collection of "Deliciousness!" from Hokkaido



Our Specialty BEEF DISHES



北海道牛フィレカツ ￥ 2,180

ミートソースとチーズをたっぷりかけて

Deep Fried Hokkaido Fillet with Meat 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ト ￥ 2,180

バルサミコとハーブ塩

Hokkaido Fillet Steak with Balsamic Vinegar (Tagliata)

意大利香醋和香草盐的北海道薄切菲力牛排

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

150g ￥ 1,750

300g ￥ 3,500



十勝和牛サーロイン

Tokachi Wagyu Sirloin Steak

十胜和牛西冷牛排

150g ￥ 4,600

300g ￥ 9,200



Our Specialty
SEA FOOD



**焼きタラバ蟹とホタテの
アメリケーヌソース**

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】 ￥3,800

【one leg】【一只腿】

【半身】(脚3本/爪1本) ￥11,400

【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

￥2,080

**タラバ蟹とアスパラガスの
フェットチーネ・ソースアメリケーヌ**

King Crab and Asparagus
Fettucine with Sauce Américaine

芦笋帝王蟹虾汤意大利宽面

￥3,550

**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)

￥3,550

DINNER COURSE

ディナーコース

￥5,500

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 (150g)

Beef fillet (150g)

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 150g】 to 【Tokachi Wagyu Sirloin Steak 150g】

※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

¥ 890



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

¥ 1,010

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 Prosciutto, Asparagus & Hidaka Mozzarella

日高马苏里拉奶酪拌生火腿芦笋沙拉

¥ 1,120

ロメインレタスの
焼きシーザースサラダ

Baked Caesar Salad with Romaine Lettuce

萝蔓莴苣凯撒沙拉

¥ 1,010

GRATIN

グラタン

じゃが芋と粗挽きソーセージの
ミートグラタン

Meat Gratin of Pork Sausage and Potato

奶汁烤猪肉香肠和土豆

¥ 1,120

海老と帆立とじゃが芋の
クリームグラタン

Cream Gratin of Shrimp, Scallop & Potato

奶汁烤虾仁帆立贝和土豆

¥ 1,340



APPETIZER



前 菜



蝦夷鹿の生ハム ¥ 1,120
Ezoshikia (Hokkaido deer) venison Prosciutto
虾夷鹿生火腿



生ハムとサラミの盛り合わせ ¥ 2,100
Assorted Prosciutto, 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 ¥ 930
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

プロシュート生ハム ¥ 980
Prosciutto (Raw Ham)
生火腿

トリュフフライドポテト ¥ 890
Truffle Fried Potato
松露炸土豆

ライス

Rice

米饭

¥ 380

大ライス

Large rice

米饭 (大)

¥ 540

バゲット 1 枚

Baguette (1 slice)

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

¥ 1,810



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
北海道産土豆鳕鱼籽奶油意大利面

¥ 1,610



プロシュート(生ハム)とルッコラの
ペペロンチーニ

Prosciutto and Arugula Pepperoncini
生火腿芝麻菜香辣意大利面

¥ 2,020



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

¥ 1,810



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

¥ 2,020



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

¥ 1,410



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

¥ 1,610

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

¥ 2,520



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）

¥ 3,550



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

¥ 2,520



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

¥ 3,550

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）

Kid's 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 ￥1,100
Urchin/海胆

タラバ蟹 ￥2,000
King Crab/帝王蟹

天使の海老 ￥890
Angel Shrimp/天使虾

ムキ海老 ￥690
Shrimp/虾

タラコ ￥590
Cod roe/鱈鱼子

タコ ￥690
Octopus/章鱼

とびっこ ￥390
Flying Fish Roe/飞鱼籽

ムール貝 ￥690
Mussel/淡菜

イクラ ￥790
Salmon Roe/鲑鱼籽

あさり ￥690
Clam/蛤蜊

カラスミ ￥1,100
Dried Mullet Roe/乌鱼籽

ホタテ ￥690
Scallop/帆立贝

VEGETABLE

グリーンアスパラ ￥450
Green Asparagus/绿芦笋

茄子 ￥390
Eggplant/茄子

ルッコラ ￥390
Arugula/芝麻菜

ズッキーニ ￥390
Zucchini/夏南瓜

シソ(大葉) ￥390
Shiso (Green Shiso Leaf)/紫苏(绿叶紫苏)

ブロッコリー ￥390
Broccoli/西兰花

バジル ￥390
Basil/罗勒

じゃが芋 ￥390
Potato/土豆

マッシュルーム ￥390
Mushroom/蘑菇

しめじ ￥390
Shimeji mushroom/真姬菇

椎茸 ￥390
Shiitake Mushroom/香菇

黒トリュフ ￥700
Black Truffle/黑松露

MEAT

十勝和牛サーロイン ￥1,800
Tokachi Wagyu Sirloin/十胜和牛西冷牛排

プロシュート(生ハム) ￥890
Prosciutto (Raw Ham)/生火腿

道産牛フィレ ￥900
Hokkaido Fillet/北海道菲力牛排

粗挽きソーセージ ￥690
Pork Sausage/猪肉香肠

農家ベーコン ￥690
Pork Bacon/猪肉培根

CHEESE

モッツァレラチーズ ￥800
Mozzarella Cheese/马苏里拉芝士

エキストラチーズ ￥390
Extra Cheese/芝士

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 ￥660
Tomato Cream/番茄奶油汁

クリームソース ￥660
Cream sauce/奶油汁

タラコクリームソース ￥660
Cod roe cream/鳕鱼籽奶油汁

トマトソース ￥450
Tomato Sauce/番茄酱

ミートソース ￥660
Meat sauce/肉酱汁

アメリカヌソース ￥760
Américaine Sauce/虾汤:法式酱汁的一种,由虾壳炒香加入配料调成

ジェノバソース ￥660
Genovese sauce/青酱(罗勒酱)

ペペロンチーニソース ￥450
Peperoncini Sauce/香辣酱

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)

￥400

スパゲッティ(太さ:細)
Spaghetti (width: thin)
意大利细面(宽度:细)

￥400

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

¥ 2,080

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

¥ 1,280

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

¥ 1,180

温野菜とラクレット

Boiled Vegetable with Raclette Cheese

拉克雷特芝士温蔬菜

¥ 1,280

じゃが芋とラクレット

Potato with Raclette Cheese

拉克雷特芝士土豆

¥ 1,080

カボチャのラクレット

Pumpkin with Raclette Cheese

拉克雷特芝士南瓜

¥ 1,280

ラクレットチーズ追加

Additional Raclette Cheese

追加拉克雷特芝士

¥ 980

CHEESE

チーズ



Assorted Hokkaido Cheese

北海道チーズ盛り合わせ

Assorted Hokkaido Cheese / 北海道芝士拼盘

¥ 2,100

日高モッツァレラチーズ

Hidaka Mozzarella Cheese / 日高马苏里拉芝士

¥ 880

北海道ゴーダチーズ

Hokkaido Gouda Cheese / 高达芝士

¥ 590

黒松内ブルーチーズ

Kuromatsunai Blue Cheese / 黒松内蓝芝士

¥ 590

小林牧場のカマンベール

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

¥ 900

焼きカマンベールチーズ

Grilled Camembert Cheese / 香烤卡门培尔芝士

¥ 970

※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

150g ¥4,600 300g ¥9,200

粗挽きソーセージ

Pork Sausage (5) / 猪肉香肠 5 根

(5 本) ¥ 980

道産牛フィレ

Hokkaido Beef Fillet / 北海道産菲力牛排

150g ¥1,750 300g ¥3,500

農家ベーコン

Pork Bacon / 猪肉培根

150g ¥1,080

骨付きラムチョップ

Lamb Chop with Bone (2) / 带骨羊排 2 根

(2 本) ¥1,400

VEGETABLE

茄子 1 本 ¥ 550

Eggplant 1 / 茄子 一根

玉ねぎ 1 個 ¥ 550

Onion 1 / 洋葱 1

ズッキーニ 1/2 本 ... ¥ 550

Zucchini 1/2 / 西葫芦 1/2 个

グリーンアスパラ 3 本 ¥ 690

Green Asparagus 3 / 青芦笋 3 根

トマト 1/2 個 ¥ 550

Tomato 1/2 / 番茄 1/2 个

じゃが芋 1/2 個 ¥ 550

Potato 1/2 / 土豆 1/2 个

じゃが芋の

アンチョビバター ¥ 980

Anchovy butter potatoes / 凤尾鱼黄油土豆

SEAFOOD

ホタテ貝柱 2 個 ¥1,000

Ligament of Scallop (2) / 帆立贝柱 2 个

タコ 60g ¥ 690

Octopus / 章鱼

天使の海老 5 尾 ¥1,310

Angel Shrimp (5) / 天使虾 5 只

CHEESE

焼きカマンベールチーズ ¥ 970

Grilled Camembert Cheese / 香烤卡门培尔芝士

トッピング

ラクレットチーズ 80g ¥ 980

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 ¥1,380
Raclette Cheese and Sausage / 拉克雷特芝士和香肠



ピッツァ・マルゲリータ ¥1,180
Margherita Pizza / 玛格丽特披萨

北海道クワトロフォルマッジ ¥1,680
Hokkaido Quattro Formaggi / 北海道四色芝士披萨

ピッツァ・ボロネーズ ¥2,080
黒トリュフ風味
Bolognese Pizza with Black Truffle / 芝士肉酱披萨黑松露

生ハムとルッコラのピッツァ ¥1,980
Prosciutto 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 ¥710
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 ¥550
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 ¥1,880
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 ¥550
Yuzu Sherbet / 柚子冰淇淋

ティラミス ¥660
Tiramisu / 提拉米苏

フォンダンショコラ ¥660
Lava Cake (Fondant Chocolat) / 熔岩蛋糕

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

DRINK MENU

BEER ビール

サッポロクラシック樽生…………… ￥ 670
Sapporo Beer Classic Draft

サッポロクラシック
タワーサーバー (約10杯!! 3.5L) …… ￥ 6,700
Pitcher of Sapporo Beer Classic Draft (3,500cc)

サッポロラガー中瓶…………… ￥ 820
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 ￥ 670
Shochu spirits with Black oolong tea

【北海道限定】
ガラナサワー ￥ 670
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…………… ￥ 670
Kitasato Satsuma-imo Shochu(made from sweet potatoes)

喜多里 本格じゃが芋焼酎…………… ￥ 670
Kitasato Jagaimo Shochu(made from potatoes)

喜多里 麦焼酎…………… ￥ 670
Kitasato Mugi Shochu(made from barley)

鍛高譚【紫蘇】…………… ￥ 670
Tantakatan shochu(made with perilla)

利尻昆布焼酎…………… ￥ 720
Rishiri kombu shochu(made with Rishiri kelp)

とうもろこし焼酎…………… ￥ 720
Toumorokoshi shochu(made from corn)

LOCAL SAKE Brewed in Hokkaido 北海道の地酒

大雪の蔵…………… ￥ 770
Taisetsu-no-Kura

国稀雪さび特別本醸造…………… ￥ 870
Kunimare Yukisabi

PLUM WINE 梅酒

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

梅の詩…………… ￥ 620
Ume-no-Uta

神宮の梅 蜂蜜入り…………… ￥ 720
Jingu-no-Ume (with honey)

WINE ワイン

赤ワイン Red Wine

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) …… ￥ 670 ￥ 3,900
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) …… ￥ 880 ￥ 5,000
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 …… ￥ 850 ￥ 4,800
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) ￥ 900 ￥ 5,300
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) 生葡萄酒甘口 …… ￥ 680 ￥ 4,000
Otaru wine (Red)sweet

白ワイン White Wine

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) …… ￥ 670 ￥ 3,900
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) …… ￥ 880 ￥ 5,000
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 パレルふらの (白) ￥ 830 ￥ 4,700
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 ￥ 850 ￥ 4,800
Kitajima Hideki Kerner(White)

やや甘口の味わいに爽やかな酸味がマッチ。フルーティーなワイン。
おたるナイアガラ (白) 生葡萄酒 ￥ 680 ￥ 4,000
Otaru Niagara (White)

SPARKLING WINE スパークリングワイン

おたるナイアガラスパークリング甘口 ￥ 830 ￥ 4,800
Otaru Niagara Sparkling Sweet

十勝スパークリングブルーム辛口 ￥ 1,050 ￥ 5,500
Tokachi Sparkling Dry

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 …… ￥ 620

サントリー角 Kaku(Japanese whiskey)…………… ￥ 620

竹鶴ピュアモルト限定品 Taketsuru(Japanese whiskey) ￥ 850

シングルモルト余市 Single malt Yoichi (Japanese whiskey) ￥ 1,000

SOFT DRINK

ソフトドリンク

ジンジャーエール ￥ 450
Ginger ale

コカ・コーラ ￥ 450
Coca-Cola

オレンジジュース ￥ 450
Orange juice

アップルジュース ￥ 450
Apple juice

黒ウーロン茶 ￥ 500
Black oolong tea

【北海道限定】リボンナポリン ￥ 500
Ribbon NAPOLIN【Hokkaido limited】

【北海道限定】ガラナ ￥ 550
Guarana【Hokkaido limited】

コーヒー (アイス/ホット) ￥ 550
Coffee【Ice / Hot】

プレミアム葡萄ジュース
Grape juice

Glass Bottle
￥ 770 ￥ 3,100