



北海道イタリアン

ALTEZZA  
TOMAMU

PRINCESS®

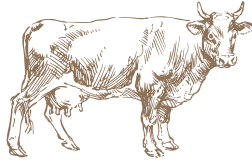




# BUONO! HOKKAIDO

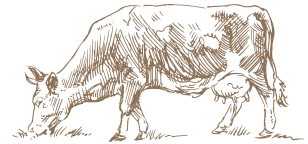
北海道の「美味しい!」を集めました。

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



道産牛フィレ肉の  
卓上ステーキ

Hokkaido Fillet Steak

北海道菲力牛排



北海道標茶産【星空の黒牛】  
リブロースの卓上ステーキ

【Starry Sky(Hoshizora) Black Cattle】

Rib Eye Steak from Hokkaido Shibeche

北海道標茶産【星空黒牛】烤牛肋排



十勝和牛サーロインの  
卓上ステーキ

Tokachi Wagyu Sirloin Steak

十胜和牛西冷牛排

150g ¥ 1,750    300g ¥ 3,500    150g ¥ 4,600    300g ¥ 9,200    150g ¥ 4,600    300g ¥ 9,200



*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 Americaine

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】 ¥ 2,450**

【one leg】【一只腿】

**【半身】(脚3本/爪1本) ¥ 8,800**

【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  
ラクレットチーズ**

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**

King Crab and Asparagus  
Fettucine with Sauce Americaine

芦笋帝王蟹虾汤意大利宽面

¥ 2,850

**海老とホタテの  
トマトスープ・パスタ**

Shrimp and Scallop in  
Tomato Soup Pasta

茄汁帆立贝虾仁意大利面

¥ 2,330

**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

トリュフ  
フライドポテト

Truffled French Fries

温野菜の  
ラクレット

Steamed Vegetables  
with raclette cheese

パスタ

アルテッツァパスタから選択

Pasta

(Choose from Altezza Pasta)

BBQ

牛フィレ (150g)

Beef fillet (150g)

バゲット

1枚

Baguette  
1 piece

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

生ハムとアボガド、

日高モッツァレラチーズのコブサラダ

Cobb Salad of Prosciutto, Avocado & Hidaka Mozzarella

日高马苏里拉奶酪拌生火腿牛油果沙拉

¥ 1,120

ロメインレタスの

焼きシーザーサラダ

Baked Caesar Salad with Romaine Lettuce

萝蔓莴苣凯撒沙拉

¥ 1,010

ローストビーフとルッコラのサラダ  
Roast Beef and Arugula Salad

烤牛肉芝麻菜沙拉

¥ 1,540

# GRATIN

グラタン

じゃが芋とホエー豚ソーセージの  
ミートグラタン

Meat Gratin of Whey Pork Sausage and Potato  
奶汁烤乳清猪肉香肠和土豆

¥ 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

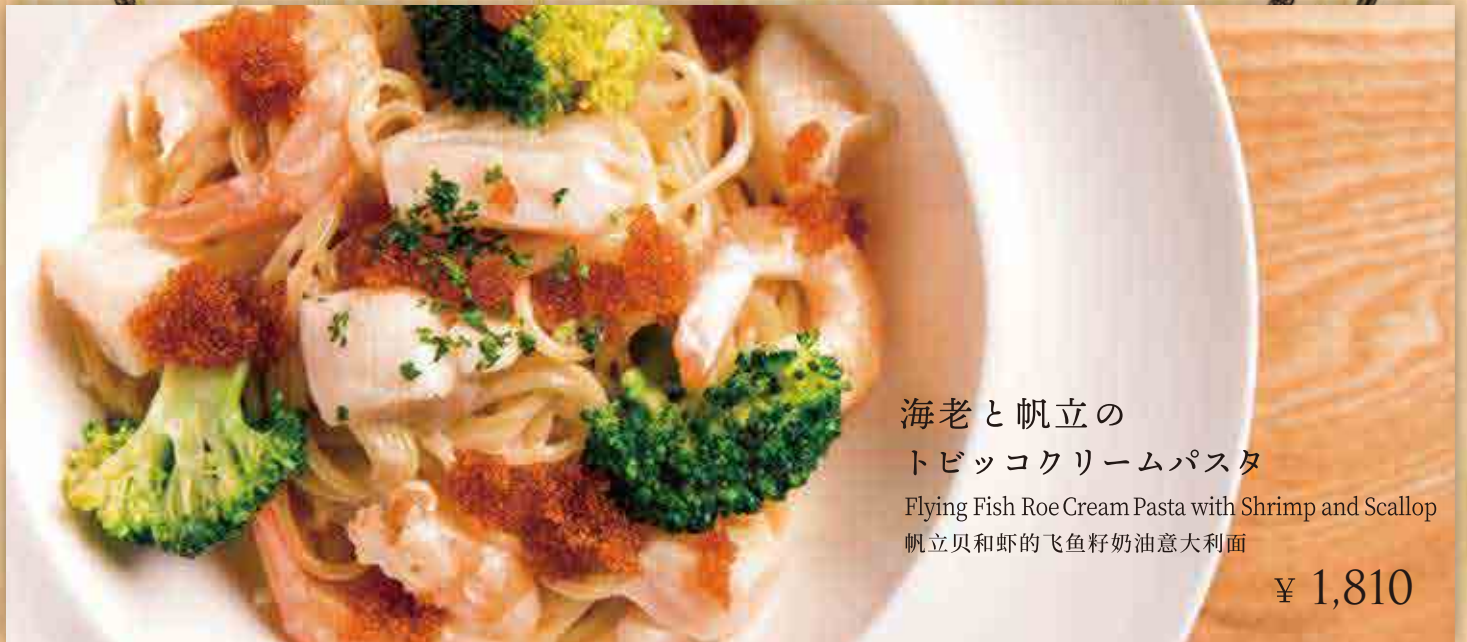
バゲット1枚  
Baguette (1slice)  
面包 1个  
¥ 160



# ALTEZZA PASTA



アルテツァ・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  
北海道産土豆鱈鱼籽奶油意大利面

¥ 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



アボガドと日高モッツアレラチーズの  
ポモドーロ

Avocado and Hidaka Mozzarella Cheese  
Pomodoro  
牛油果日高马苏里拉芝士茄汁意面

¥ 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



十勝ホエイ豚ベーコンと  
エキストラチーズのアマトリチャーナ

Tokachi Whey Pork Bacon with Extra Cheese  
Amatriciana Sauce  
芝士阿马特里奇亚纳酱十胜乳清猪肉培根意大利面

¥ 1,410



十勝ホエイ豚ソーセージと  
ベーコンのナポリタン

Tokachi Whey Pork Sausage and  
Bacon Napolitan  
十胜乳清猪肉香肠培根茄汁意大利面

¥ 1,610

# MONTE E MARE HOKKAIDO 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.



山盛りローストビーフとクルミ・チーズの  
フェットチーネ・ジェノベーゼ(バジルソース)

Heaping Roast Beef & Walnut with Cheese Fettuccine Genovese (basil sauce)  
山丘烤牛肉牛奶・奶酪青酱(罗勒酱) 意大利宽面

¥ 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)

¥ 2,820



黒トリュフと雲丹チーズソースの Pasta

Pasta with Black Truffle and Urchin Cheese Sauce  
黒松露海胆奶酪酱汁意大利面

¥ 2,520



タラバ蟹とアスパラガスの  
フェットチーネ・ソースアメリカーナ

King Crab and Asparagus Fettuccine with Sauce Américaine  
芦笋帝王蟹虾汤意大利宽面

¥ 2,820



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

お子様 ハーフサイズ Pasta

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 (1 slice) ¥ 160

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	VEGETABLE	MEAT
雲丹 ¥1,100 Urchin/海胆	グリーンアスパラ ¥450 Green Asparagus/绿芦笋	プロシュート(生ハム) ¥890 Prosciutto (Raw Ham)/生火腿
タラバ蟹 ¥1,510 King Crab/帝王蟹	ルッコラ ¥390 Arugula/芝麻菜	ホエー豚のソーセージ ¥690 Whey Pork Sausage/乳清猪肉香肠
海老 ¥690 Shrimp/虾	マッシュルーム ¥390 Mushroom/蘑菇	十勝産ホエー豚ベーコン ¥690 Tokachi Whey Pork Bacon/十胜产乳清猪肉培根
とびっこ ¥390 Flying Fish Roe/飞鱼籽	シソ(大葉) ¥390 Shiso (Green Shiso Leaf)/紫苏(绿叶紫苏)	中札内田舎鶏 ¥690 Nakasatsunai Country Chicken/中札内土鸡
イクラ ¥790 Salmon Roe/鲑鱼籽	バジル ¥390 Basil/罗勒	富良野産地養豚 ¥690 Furano Pork/富良野产土猪肉
カラスミ ¥1,100 Dried Mullet Roe/乌鱼籽	アボカド ¥700 Avocado/牛油果	ローストビーフ ¥900 Roast Beef/烤牛肉
タコ ¥590 Octopus/章鱼	椎茸 ¥390 Shiitake Mushroom/香菇	
ムール貝 ¥690 Mussel/淡菜	じゃが芋 ¥390 Potato/土豆	CHEESE
あさり ¥690 Clam/蛤蜊	黒トリュフ ¥700 Black Truffle/黑松露	モッツアレラチーズ ¥800 Mozzarella Cheese/马苏里拉芝士
ホタテ ¥690 Scallop/帆立贝		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/鲑鱼籽奶油汁
トマトソース ¥450 Tomato Sauce/番茄酱	ミートソース ¥660 Meat sauce/肉酱汁	
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

オリジナル生パスタ(太さ:細)

Original Fresh Pasta (width: thin)  
原创生意大利面(宽度:细)

¥400



# RACLETTE CHEESE

ラクレットチーズ



※写真はイメージです

ホタテとアスパラガスの  
ラクレットチーズ

Scallop and Asparagus  
with Raclette Cheese  
拉克雷特芝士帆立贝芦笋

¥ 2,080

十勝産ホエー豚ベーコンと  
ラクレット

Tokachi Whey Pork Bacon with  
Raclette Cheese  
拉克雷特芝士十胜产乳清猪肉培根

¥ 1,280

十勝ホエー豚ソーセージと  
ラクレット

Tokachi Whey Pork Sausage  
with Raclette Cheese  
拉克雷特芝士十胜产乳清猪肉香肠

¥ 1,180

じゃが芋とラクレット

Potato with Raclette Cheese  
拉克雷特芝士土豆

¥ 1,080

温野菜とラクレット

Boiled Vegetable with Raclette Cheese  
拉克雷特芝士温蔬菜

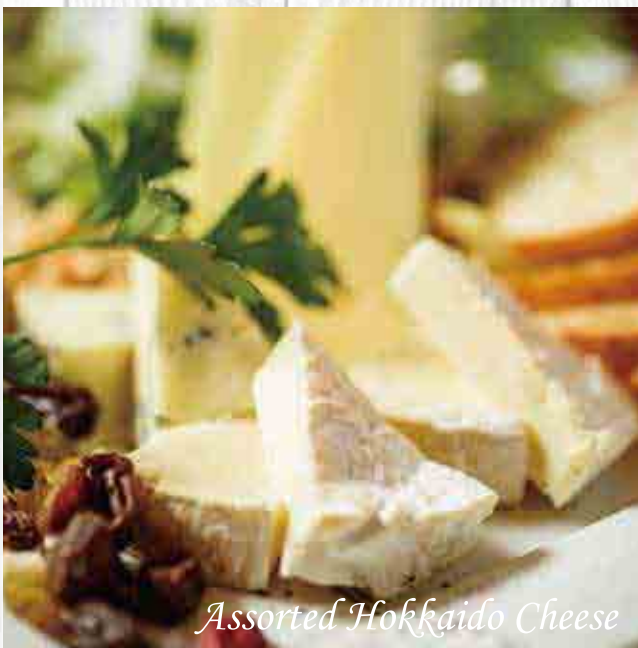
¥ 1,280

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 / 黒松内藍芝士

¥ 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の卓上ステーキ

Tokachi Wagyu Sirloin Steak / 十勝和牛西冷牛排

150g ¥4,600    300g ¥9,200

### 道産牛フィレ肉の卓上ステーキ

Hokkaido Beef Fillet Steak / 北海道産菲力牛排

150g ¥1,750    300g ¥3,500

### 北海道標茶産【星空の黒牛】

### リブローズの卓上ステーキ

【Hoshizora Black Cattle】Rib Eye Steak

北海道標茶産【星空黒牛】烤牛肋排

150g ¥4,600    300g ¥9,200

### ホエー豚のソーセージ

Whey Pork Sausage (5) / 乳清猪肉香肠 5根

(5本) ¥980

### 北海道十勝産 ホエー豚のベーコン

Hokkaido Tokachi Whey Pork Bacon / 北海道十勝産乳清猪肉培根

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

### 滝川産合鴨

Takikawa Aigamo Duck / 滝川産鴨肉

150g ¥1,680

## VEGETABLE

茄子 1本 …… ¥550

Eggplant 1 / 茄子 1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

## 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

王国の海老 5尾 …… ¥1,310

Shrimp (5) / 文莱虾 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ヨ ¥1,680  
Hokkaido Quattro Formaggi / 北海道四色芝士披萨

ピッツァ・ボロネーゼ ¥1,380  
Bolognese Pizza / 芝士肉酱披萨

生ハム・じゃが芋・トマトのジェノベーゼ ¥1,780  
Potato and Tomato with Genovese Sauce / 土豆番茄罗勒酱

# 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

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



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

ゆずシャーベット ¥550  
Yuzu Sherbet / 柚子冰淇淋

※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…………… ¥ 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

- |  | 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。<br>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。<br>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。<br>グランポレール (赤)<br>北海道ツヴァイゲルトレーベ …… ¥ 850 |       | ¥ 4,800 |
| Grande Polaire Hokkaido (Red)  |       |         |
| 柔らかな樽香とまろやかな口当たり。飲み口が穏やかなタイプ。<br>ふらのワイン バレルふらの (赤) ¥ 830                 |       | ¥ 4,700 |
| Furano wine (Red)  |       |         |
| 良質な国産葡萄を原料にした甘口赤ワイン。<br>おたる (赤) 生葡萄甘口 …………… ¥ 680                        |       | ¥ 4,000 |
| 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。<br>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。<br>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。<br>ふらのワイン バレルふらの (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。<br>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。<br>おたるナイヤガラ (白) 生葡萄酒 ¥ 680                   |       | ¥ 4,000 |
| Otaru Niagara (White)  |       |         |

## SPARKLING WINE スパークリングワイン

- |                               | Glass | Bottle  |
|-------------------------------|-------|---------|
| おたるナイヤ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 Taketsuru(Japanese whiskey)…………… ¥ 720
- 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
- ペプシコーラ ¥ 450  
Pepsi 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 |