



北海道イタリアン

ALTEZZA
TOMAMU

PRINCESS®

DOURTHE
LA GRANDE
Bordeaux
2014



BUONO! HOKKAIDO

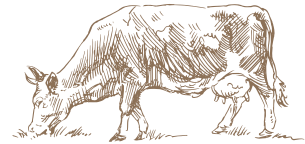
北海道の「美味しい!」を集めました。

Collection of "Deliciousness!" from Hokkaido



Our Specialty

BEEF DISHES



北海道牛フィレカツ ¥ 2,880

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タ ¥ 2,880

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

100g ¥ 1,750

200g ¥ 3,500



十勝和牛サーロイン

Tokachi Wagyu Sirloin Steak

十勝和牛西冷牛排

100g ¥ 3,600

200g ¥ 7,200



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 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】 ¥4,800

【one leg】【一只腿】

【半身】(脚3本/爪1本) ¥14,400

【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

¥ 2,880

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

¥ 4,050

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

¥ 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

¥ 890



トマトと日高モzzarella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

¥ 1,280

生ハムとアスパラ、
日高モzzarellaチーズのコブサラダ

Cobb Salad of Jamon Serrano, Asparagus & Hidaka Mozzarella

日高马苏里拉奶酪拌生火腿芦笋沙拉

¥ 1,380

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

¥ 1,280

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

¥ 1,280

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

¥ 1,380



APPETIZER

前 菜



蝦夷鹿の生ハム ¥ 1,780
 Ezoshikia (Hokkaido deer) venison Prosciutto
 虾夷鹿生火腿



生ハムとサラミの盛り合わせ ¥ 2,580
 Assorted Jamon Serrano, 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 ¥1,280
 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

スペイン産 生ハム ¥ 1,580
 Jamon Serrano
 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
 ¥ 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

¥ 2,050



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

¥ 1,650



スペイン産生ハムとルッコラの
ペペロンチーニ

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

¥ 2,050



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

¥ 1,850



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

¥ 2,050



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

¥ 1,550



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

¥ 1,650

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

¥ 3,250



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

¥ 3,250



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

¥ 4,050

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 ¥1,800 Urchin / 海胆	タラバ蟹 ¥2,550 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 ¥790 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 ¥2,000 Tokachi Wagyu Sirloin	スペイン産生ハム ¥1,280 Jamon Serrano / 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 / 鱈鱼籽奶油汁
トマトソース ¥660 Tomato Sauce / 番茄酱	ミートソース ¥660 Meat sauce / 肉酱汁	アメリカーナソース ¥760 Americaine 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 ¥660 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
¥ 2,880

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
¥ 1,480

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
¥ 1,480

温野菜とラクレット
Boiled Vegetable with Raclette Cheese
拉克雷特芝士温蔬菜
¥ 1,480

じゃが芋とラクレット
Potato with Raclette Cheese
拉克雷特芝士土豆
¥ 1,280

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



北海道チーズ盛り合わせ ¥ 2,380

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

北海道ゴーダチーズ ¥ 680

Hokkaido Gouda Cheese / 高达芝士

黒松内ブルーチーズ ¥ 880

Kuromatsunai Blue Cheese / 黒松内藍芝士

小林牧場のカマンベール ¥ 900

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

焼きカマンベールチーズ ¥ 1,080

Grilled Camembert Cheese / 香烤卡门培尔芝士

※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 ¥ 3,600 200g ¥ 7,200

道産牛フィレ

Hokkaido Beef Fillet / 北海道産菲力牛排

100g ¥ 1,750 200g ¥ 3,500

粗挽きソーセージ

Pork Sausage (5) / 猪肉香肠 5 根

(5 本) ¥ 980

農家ベーコン

Pork Bacon / 猪肉培根

150g ¥ 1,280

骨付きラムチョップ

Lamb Chop with Bone (3) / 带骨羊排 3 根

(3 本) ¥ 3,300

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

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 …… ¥ 1,980

Ligament of Scallop (2) / 帆立贝柱 2 个

タコ 60g …… ¥ 780

Octopus / 章鱼

天使の海老 5 尾 …… ¥ 1,580

Angel Shrimp (5) / 天使虾 5 只

CHEESE

焼きカマンベールチーズ …… ¥ 1,080

Grilled Camembert Cheese / 香烤卡门培尔芝士

トッピング

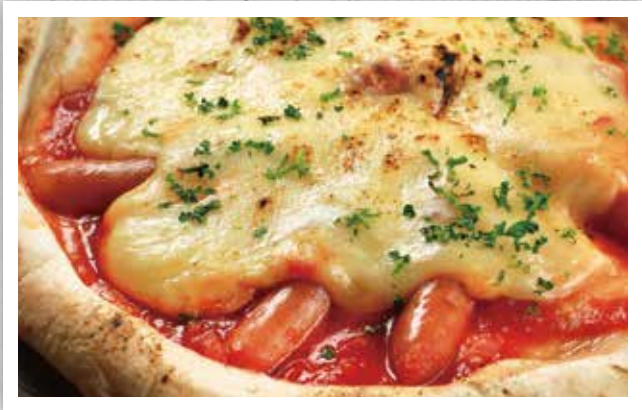
ラクレットチーズ 80g …… ¥ 980

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 ¥1,750
Raclette Cheese and Sausage / 拉克雷特芝士和香肠



ピッツァ・マルゲリータ ¥1,450
Margherita Pizza / 玛格丽特披萨

北海道クワトロフォルマッジ ¥1,850
Hokkaido Quattro Formaggi / 北海道四色芝士披萨

ピッツァ・ボロネーズ ¥2,050
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 ¥2,050
Jamon Serrano 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…………… ¥ 700
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) …… ¥ 7,000
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 ¥ 700
Shochu spirits with Black oolong tea
- 【北海道限定】
ガラナサワー ¥ 700
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)
- 喜多里 麦焼酎…………… ¥ 700
Kitasato Mugi Shochu(made from barley)
- 鍛高譚【紫蘇】…………… ¥ 700
Tantakatan shochu(made with perilla)
- 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

- 大雪の蔵…………… ¥ 800
Taisetsu-no-Kura
- 国稀雪さび特別本醸造…………… ¥ 900
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…………… ¥ 700
Ume-no-Uta
- 神宮の梅 蜂蜜入り…………… ¥ 800
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。
十勝ワイントカップ (赤) …… ¥ 700 ¥ 4,200
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) …… ¥ 950 ¥ 5,700
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 …… ¥ 900 ¥ 5,400
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) ¥ 980 ¥ 5,880
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 …… ¥ 720 ¥ 4,320
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) …… ¥ 700 ¥ 4,200
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) …… ¥ 950 ¥ 5,700
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) ¥ 900 ¥ 5,400
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 ¥ 980 ¥ 5,880
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。
おたるナイヤガラ (白) 生葡萄酒 ¥ 720 ¥ 4,320
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 ¥ 900 ¥ 5,400
Otaru Niagara Sparkling Sweet | | |
| 十勝スパークリングブルーム辛口 ¥ 1,050 ¥ 6,300
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 …… ¥ 650
- サントリー角 Kaku(Japanese whiskey)…………… ¥ 650
- 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 |
|--|-------|---------|
| | ¥ 800 | ¥ 3,100 |