



## Antipasto オードブル

|   |        |
|---|--------|
| Tura特製スモークサーモン エシャロットとシェリービネガーのソース<br>Tura's special smoked salmon with shallots and sherry vinegar sauce | ¥900   |
| 道産ニシンのレモン風味マリネ サラダ添え<br>Lemon-marinated Hokkaido helling with salad                                       | ¥800   |
| 道産真ダコと季節野菜のサラダ ジェノベーゼソース<br>Hokkaido octopus and seasonal vegetables with Genovese sauce                  | ¥900   |
| イタリア産生ハムのシーザースラダ<br>Caesar salad with Italian prosciutto  | ¥1,200 |
| 北海真つぶのグアゼット アンチョビとガーリック風味のグラタン仕立て<br>Tsubu shellfish guazzetto, anchovies and garlic gratin composition   | ¥1,200 |
| トリッパのトマト煮込み トスカーナ風 ガーリックトースト添え<br>Tuscany style trippa al pomodoro with toasted garlic baguette slices    | ¥1,500 |
| 道産野菜のスティックサラダ バーニャカウダ<br>Hokkaido vegetables Bagna càuda  | ¥1,500 |

## Pesce 魚料理

|  |        |
|--|--------|
| 本日の市場よりのお魚を料理長お勧めの調理法で<br>Fish of the Day, Today's local sustainable catch cooked by Chef's recommended recipe | ¥2,000 |
|--|--------|

## Carne 肉料理

|   |        |
|---|--------|
| 知床鶏のローマ風カチャトーラ トマトとパプリカのソース<br>Shiretoko local chicken sauté, served with Cacciatora-style tomato and paprika sauce | ¥2,200 |
| 真狩ハーブポークのロースト 地元野菜を使ったサルサベルデ添え<br>Roasted Makkari local herb pork and local vegetables with salsa verde             | ¥2,800 |
| 十勝彩美牛のタリアータ トリュフソース サラダ添え<br>Tagliata – Sliced Tokachi Saimi local beef sirloin steaks truffle sauce with salad     | ¥4,800 |

※上記の金額は、税金・サービス料（10%）込みの料金です。

※The price includes 10% service charge and government tax.



## Pasta Course パスタコース

オードブル3種盛り合わせとシェフ特製デザートとのセットです。

Pasta with three assorted antipasto and Chef's special dessert

¥2,500

"タリアテッレ" イタリア産ポルチーニ茸のクリームソース

Tagliatelle with porcini cream sauce

"タリアテッレ" 牛肉のラグーソース

Short pasta dish – Fusilli with garden vegetables

"キタッラ" 小海老と季節野菜のジェノベーゼ

Spaghetti alla Chitarra with shrimp and seasonal vegetables in genovese sauce

"キタッラ" 自家製パンチェッタと石川養鶏の地養卵の濃厚カルボナーラ

Spaghetti alla Chitarra Carbonara with homemade pancetta and Jiyouran (eggs laid by hens raised on special, organic feed) from Ishikawa poultry farm

"ペンネ" くるみとゴルゴンゾーラチーズのクリームソース

Penne with walnuts and gorgonzola cream sauce

"ペンネ" 自家製パンチェッタのアラビアータ

Penne alla Arrabbiata with homemade pancetta

パスタ単品は各1600円です。Pasta a la carte is 1600 yen/each.

グリーンサラダとジェラートのセットで600円です。Green salad and gelato is for an extra 600 yen.

※上記の金額は、税金・サービス料（10%）込みの料金です。

※The price includes 10% service charge and government tax.



## Risotto – Carnaroli rice from Italy

イタリア産カルナローリ米のリゾット

|  |        |
|--|--------|
| 小海老と季節野菜のサフランリゾット ミラネーゼ<br>Shrimp and seasonal vegetables saffron risotto milanese | ¥1,800 |
| イタリア産ポルチーニ茸のクリーミーリゾット<br>Porcini cream sauce risotto                               | ¥1,800 |

## Pizza ピッツァ

|   |        |
|---|--------|
| ピッツァ サラミピカンテ (辛口サラミのピッツァ)<br>Pizza al Salamipiccante (spicy salami)                             | ¥1,500 |
| ピッツァ ロマーナ (アンチョビとオリーブのピッツァ)<br>Pizza alla Romana (anchovies and olives)                         | ¥1,500 |
| ピッツァ マリナーラ エ フルッティ ディ マーレ (シーフードとガーリック)<br>Pizza marinara e frutti di mare (seafood and garlic) | ¥1,800 |
| ピッツァ プロシュットクルード (生ハムのサラダ仕立てピッツァ)<br>Pizza Prosciutto Crudo (prosciutto over salad greens)       | ¥1,800 |

## Kids Menu お子様メニュー

|  |        |
|--|--------|
| キッズプレート (ハンバーグ、エビフライ、からあげ、フライドポテト、パスタ、カレーライス、ミニデザート)<br>Kids Plate (Patty, Fried prawn, Fried chicken, French fries, Pasta, Curry with rice, Petite dessert) | ¥1,200 |
|--|--------|

## Dolce デザート

|  |        |
|--|--------|
| 本日のデザート盛り合わせ<br>Todays assorted desserts | ¥1,000 |
|--|--------|

※上記の金額は、税金・サービス料（10%）込みの料金です。  
※The price includes 10% service charge and government tax.