



Antipasti オードブル

Tura特製スモークサーモン 赤たまねぎのヴィネグレット	¥900
Homemade smoked salmon with red onion vinaigrette	
道産真ダコとキタアカリのサラダ ジェノベーゼソース	¥1,000
Hokkaido octopus and Kita-Akari potatoes with Genovese sauce	
北海真つぶのブルゴーニュ風グラタン仕立て バゲットトースト添え	¥1,100
“Tsubu” shellfish bourguignon gratin with toasted baguette slices	
パルマ産生ハムのシーザースアラダ	¥1,500
Caesar salad with Italian prosciutto	
道産野菜のスティックサラダ バーニャカウダ (お二人様でどうぞ)	¥1,600
Bagna càuda (for two)	

※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 Meals パスタミール

〈Pasta with salad-style appetizer & dessert〉

〈サラダ仕立てのオードブルとデザートとのセットです〉

¥2,400

"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

Tagliatelle al ragu

"キタツラ" 小海老と季節野菜のジェノベーゼ

Spaghetti alla Chitarra with shrimps and seasonal vegetables in Genovese sauce

"キタツラ" 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 in organic farm) 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

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

※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 ￥1,800

Shrimps and seasonal vegetables saffron risotto milanese

イタリア産ポルチーニ茸のクリーミーリゾット ￥1,800

Porcini cream sauce risotto

Pizza ピッツァ

ピッツァ サラミ (ドライサラミのピッツァ)

Pizza al Salami (dry 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)

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)

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)

Pizza Prosciutto Crudo (prosciutto over rucola) ￥2,000

※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.



Pesce 魚料理

本日の鮮魚のポワレ ¥2,000
Today's fish poêlé

Carne 肉料理

知床鶏のソテー 道産木の子の猟師風 ¥2,400
"Shiretoko" chicken sauté Cacciatora style with local mushrooms

真狩ハーブポークのロティ グリーンペッパーソース ¥2,800
"Makkari" local herb pork rôti with green pepper sauce

牛リブローズステーキ 300g グレービーソース エシャロットバター添え ¥4,800
Beef steak gravy sauce with hotel made shallot butter

Dolce デザート

本日のデザート盛り合わせ ¥1,000
Today's assorted desserts

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) ¥1,200
Kids Plate (Patty, Fried prawn, Fried chicken, French fries, Pasta, Curry with rice, Petite dessert)

※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.



Light Meals ライトミール

上海風ソースやきそば ¥700

Shanghai style fried noodles

らーめん (味噌 醤油) ¥1,000

Ramen (Miso or Soy sauce)

カレーライス (ビーフ 野菜 タイ風グリーン インド風キーマ バターチキン) ¥1,200

Curry with rice (Beef / Vegetable / Thai style green / Indian style keema / Butter chicken)

フライドポテト ¥600

French fries

フィッシュ アンド チップス イングリッシュスタイル ¥1,200

Fish and chips English style

バッファローチキンウイング ニューヨークスタイル ¥1,200

Buffalo chicken wing New York style

Japanese Food 和食

きつねうどん ¥800

Udon noodles in soup, with deep-fried tofu on top

天婦羅そば ¥800

Soba noodles in soup, with Tempura on top

ざるそば ざるうどん ¥800

Zaru-Soba / Zaru-Udon (Cold Soba or Udon served on a bamboo draining basket with dipping sauce)

ごはん 味噌汁 お漬物セット ¥500

Rice & miso soup & pickled vegetables set

※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.