

ヨウテイ

Yotei

¥8,200

ハウスワイン(グラス)／ハウススパークリングワイン(グラス)／サッポロクラシック

Add a glass of house wine, a glass of house sparkling,
or Sapporo Classic

¥800

自家製フォカッチャ

HOUSE-BAKED FOCACCIA

お好きなだけお楽しみいただけます。

Free refills available

季節の前菜盛り合わせ

SELECTION OF SEASONAL STARTERS

北海道産アスパラのサルティンボッカ風 卵のアリオリソース

Hokkaido Asparagus, Saltimbocca Style with Egg Aioli

螺湾落のペペロンチーノ

Butterbur Shoots with Garlic and Chilli

蝦夷鹿肉のポルケッタ

Ezo Venison Porchetta

真狩今井農園の花ズッキーニフリット

Farm-grown Zucchini Blossom Fritters

北海道クリームチーズと蜂蜜と苺

Hokkaido Cream Cheese with Honey and Strawberry

水タコのカルパッチョ

Octopus Carpaccio

帆立と甘エビのタルタル イクラ添え

Scallop and Sweet Shrimp Tartare with Salmon Roe

マグロのコトレッタ ツナのソース

Breaded Tuna Cutlet with Caper and Herb Sauce

旬の自家製生パスタ

HOUSE-MADE FRESH PASTAS

おひとつお選び下さい

Please choose one of the following:

春野菜と自家製ベーコンのアラビアータスバゲッティーニ

Spaghettini Arrabbiata with House-cured Bacon and
Spring Vegetables

春キャベツとサーモン 味噌クリームソースのパッケリ

Paccheri with Spring Cabbage, Salmon and Miso Cream

北海道産魚介とミニトマトのアーリオオーリオ リングイネ

Linguine Aglio e Olio with Hokkaido Seafood and Tomatoes

本日のパスタ

Pasta of the Day

お肉料理

MAIN DISH

滝川産ラムラックと地産野菜のグリル

Takikawa Lamb Rack with Grilled Local Vegetables

本日のデザート

DESSERT OF THE DAY

コーヒーまたは紅茶をお選びいただけます。

COFFEE OR TEA

表示価格は全てサービス料、税込です

Prices **INCLUDE** taxes and service charge

V.20260416-A4Fold

アンヌプリ

Annupuri

¥5,200

ハウスワイン(グラス)／ハウススパークリングワイン(グラス)／サッポロクラシック
Add a glass of house wine, a glass of house sparkling,
or Sapporo Classic

¥800

自家製フォカッチャ HOUSE-BAKED FOCACCIA

好きなだけお楽しみいただけます。
Free refills available

季節の前菜盛り合わせ SELECTION OF SEASONAL STARTERS

北海道産アスパラのサルティンボッカ風 卵のアリオリソース
Hokkaido Asparagus, Saltimbocca Style with Egg Aioli

螺湾落のペペロンチーノ
Butterbur Shoots with Garlic and Chilli

蝦夷鹿肉のポルケッタ
Ezo Venison Porchetta

真狩今井農園の花ズッキーニフリット
Farm-grown Zucchini Blossom Fritters

北海道クリームチーズと蜂蜜と苺
Hokkaido Cream Cheese with Honey and Strawberry

水タコのカルパッチョ
Octopus Carpaccio

旬の自家製生パスタ HOUSE-MADE FRESH PASTAS

おひとつお選び下さい
Please choose one of the following:

春野菜と自家製ベーコンのアラビアータスパゲッティーニ
Spaghettini Arrabbiata with House-cured Bacon and
Spring Vegetables

春キャベツとサーモン 味噌クリームソースのパッケリ
Paccheri with Spring Cabbage, Salmon and Miso Cream

北海道産魚介とミニトマトのアーリオオーリオ リングイネ
Linguine Aglio e Olio with Hokkaido Seafood and Tomatoes

本日のパスタ
Pasta of the Day

お肉料理 MAIN DISH

道産若鶏レッグ カチャトラ
Braised Hokkaido Chicken Leg Cacciatore

本日のデザート DESSERT OF THE DAY

コーヒーまたは紅茶をお選びいただけます。
COFFEE OR TEA

表示価格は全てサービス料、税込です
Prices **INCLUDE** taxes and service charge

V.20260416-A4Fold