

# LA STELLA

Means "Stars" in Italian. Chef's recommend.

## Antipasti

### 自家製マリネハーブサーモン(Marinated Salmon)

アスパラガス、レモンクリーム、シトラスヴィネグレット、いくら、キャビア  
Green Asparagus, Lemon Cream, Citrus Dressing, Salmon Caviar, Black Caviar

または

### カンパチのタルタル仕立て (Yellow Tail Hamachi Tartare)

きゅうり、青ネギ、パプリカ、ラディッシュ、オクラ  
Cucumber, Mixed Bell Peppers, Green Onion, Radish, Okra



## Soup

### チョッピーノ (Ciuppin)

魚とトマトのスープ、スモークロブスター、バジルオイル  
Fish and Tomato Soup, Smoked Lobster, Basil Oil



## Pasta

### トマトと魚介のラグー スパゲッティ (Spaghetti a Ragout di Pesce)

または

生ハムときのこのクリームパスタ リングイネ (Linguine Pasta Mushroom Cream Sauce)



## Carne

### 米国産(USDA)ビーフ テンダーロイン (US Beef Tenderloin)

フォアグラ、季節の野菜、赤ワインソース  
Sautéed Foie Gras, Seasonal Vegetables, Red Wine Sauce



## Dessert

### マンゴークリームムースとマンゴシャーベット

(Soft Mango Cream with Sorbet)

または

ソフトチーズムースとミックスベリーコンポート ストロベリーシャンパンソース添え  
(Soft Cheese Mousse and Berry Compote with Champagne Strawberry Sauce)

160

お会計に10%のサービス料が加算されます。  
メニューは変更される場合がございます。

# MONTHLY SPECIAL

## REGALO

Means "Gift" in Italian. Chef's Special.

### Antipasti

**本マグロ生ハム締め (Bluefin Tuna with Prosciutto Ham)**

梅とケイパーのヴィネグレット

Plum and Caper Vinaigrette



### Soup

**ポルチーニ茸のクリームスープ カプチーノ仕立て (Cream of Porcini Mushroom Soup)**

スモークロブスター添え

Smoked Lobster



### Pesca

**スズキのソテー (Sautéed Sea Bass)**

白ワインソース、アーモンドとエシャロットのコンディモン

White Wine Sauce, Almond and Shallot Pate



### Carne

**牛サーロインのステーキ(180g)6oz (USDA Prime Beef Striploin 180g (6oz))**

季節の野菜、エシャロットソース

Seasonal Vegetables, Shallot Sauce

または Or

**牛フィレ肉とフォアグラのソテー (110g) 4oz (US Beef Tenderloin 110g (4oz) with Sautéed Foie Gras)**

季節の野菜、エシャロットソース

Seasonal Vegetables, Shallot Sauce



### Dessert

**濃厚な焼きチョコレート、ナッツのキャラメリゼとコーヒーアイス添えて**

**(Dessert Rich Baked Chocolate Cake, Served with Nut Caramelize  
and Coffee Ice Cream)**

180

A 10% service charge will be added to your bill.  
Menus are subject to change.

## SALADS AND APPETIZERS

<b>マーケットグリーンサラダ MARKET GREENS</b>	21
レタス、トマト、クルーディテイ、バルサミコ酢ドレッシング Handpicked Lettuce, Tomato, Crudit�, Balsamic	
<b>プロシュート追加 With Prosciutto</b>	25
<b>ミラノシーザーサラダ MILANO CAESAR SALAD</b>	
<b>スモークチキン with Smoked Chicken</b>	25
<b>海老のマリネ with Marinated Prawns</b>	28
ロメイン、アンチョビ、スモークベーコンビッツ、パルメザンチーズ、 シーザードレッシング Romaine, Anchovy, Smoked Bacon Bits, Parmesan, Caesar Dressing	
<b>ロブスター LOBSTER</b>	30
ズッキーニとトマトのコンフィ、スパイシーマヨネーズ Zucchini and Tomato Confit, Spiced Mayonnaise	
<b>サーモン SALMON</b>	28
自家製マリネハーブサーモン、アスパラガス、レモンクリーム、 シトラスビネット、いくら、キャビア Home Marinates Herb Salmon, Green Asparagus, Lemon Cream, Citrus Vignette, Salmon Caviar, Black Caviar	
<b>ホタテのカルパッチョ SCALLOP CARPACCIO</b>	28
カレー風味のヴィネグレット、キュウリのクリーム Curry Flavored Vinaigrette, Cucumber Cream	
<b>ハマチ YELLOW TAIL</b>	28
ハマチのタルタル仕立て、青ネギ、ラディッシュ、オクラ、味噌、キャビア Tartare Salad, Cucumber, Mix Bell Peppers, Green Onion, Radish, Okra, Japanese Miso Sauce, Topped with Caviar	
<b>ミラノ特製ミートボール MILANO SPECIALTY ITALIAN MEATBALL (3pcs)</b>	25
トマトソース、バジル、パルメザンチーズ Tomato Sauce, Basil, and Parmesan Cheese	
<b>フォアグラのソテー SAUTEE FOIE GRAS with STEAMED WHITE RADISH</b>	30
ホワイトラディッシュ添え、醤油と黒胡椒のソース Soy and Black Pepper Sauce	

## SOUP

- 濃厚魚の裏ごしトマトスープ FISH AND TOMATO SOUP** 18  
スモークしたロブスター、バジルオイル  
Smoked Lobster, Basil Oil
- イタリアンウェディングスープ ITALIAN WEDDING SOUP** 15  
ミネストローネ、ハーブ入りミートボール、パルメザンチーズ  
Chicken Soup with Italian Meatball, Vegetables, and Parmesan Cheese

## PASTA

- いくらのでペペロンチーノ リングイネ LINGUINE PEPPERONCINO** 40  
北海道産帆立貝、ロブスター、青ネギ、芽キャベツ、  
Japanese Scallops, Lobster, Green Onion, Brussel Sprout, Garlic Oil,  
Salmon Caviar
- 生ハムときのこのクリームパスタ フィットチーネ FETTUCCHINE** 40  
生ハム、きのこ、クリームソース、トリュフの香り  
Prosciutto Ham, Mushroom, Cream Sauce with Truffle
- トマトと魚介のラグー スパゲッティ SPAGHETTI AL RAGOUT DI PESCE** 36  
魚介のラグー、トマトソース、ガーリッククリーム  
Seafood Ragout with Tomato Sauce and Garlic Cream
- スパイシートマト リガトーニ RIGATONI** 35  
スパイシートマトソース、パルメザンチーズ  
Spicy Tomato Sauce, Parmesan Cheese

## FROM THE SEA

- アトランティックサーモンのグリル ATLANTIC SALMON** 45  
ビーツ、アスパラガス、青野菜、いくら、トリュフのクーリ  
Golden Beets, Asparagus, Salmon Caviar and Truffle Coulis
- 北海道産帆立貝のベーコン巻き JAPANESE HOKKAIDO SCALLOPS** 45  
野菜のグリル、えのきのソース、バルサミコ酢  
Grilled Vegetables, Enoki Sauce, Balsamic
- 鮪のカツレツ BLUEFIN TUNA** 45  
ペビーリーフ、黄パプリカのクーリ、トマトとエシャロットのビネグレットソース  
Panfry with Bread Crumbs, Market Vegetables, Yellow Bell Pepper Coulis,  
Mini Tomato and Shallot Vinaigrette Sauce

## BEEF

米国産(USDA)プライムビーフ AMERICAN CUT USDA PRIME BEEF	
ストリップロイン STRIPLOIN 360G (12OZ)	55
フィレミニョン FILET MIGNON 220G (8OZ)	65
リブアイ RIB EYE 360G (12OZ)	65
日本産和牛 ストリップロイン JAPANESE WAGYU STRIP LOIN 280G (10 OZ)	120
日本産和牛 テンダーロイン JAPANESE WAGYU TENDERLOIN	
180G (6 OZ)	98
270G (9 OZ)	130

お好みのソースをお選びください Choice of Sauces -

ミラノマッシュルーム Milano Mushroom  
アルゼンチンのチミチュリ Argentine Chimichurri  
グリーンペッパーコーン Green Peppercorn  
赤ワイン Red Wine,  
フレンチマスタード (全粒粉ディジョン) French Mustard (Whole Grain and Dijon)  
にんにく醤油 Soy with Garlic Sauce  
山葵醤油 Wasabi with Soy Sauce

肉料理には日替わりの野菜を添えております。All of Beef Entrée served with Daily Petti Vegetables.

## LAMB

子羊のグリル GRILLED LAMB CHOP	58
ハーブ、アンチョビソース、ラタトゥイユ、トリュフのマッシュポテト Herbs, Anchovy Sauce, Ratatouille, Truffle Mashed Potato	

## VEAL

子牛のカツレツ MILANO COSTOLETTA (Chefs Choice)	55
パルメザンチーズ、モッツアレラ、バジル、トマトソース Pan Fried Veal with Breadcrumbs with Parmesan Cheese, Mozzarella, Basil, Tomato Sauce	

## SIDES

マッシュポテト、フレンチバターの香り Mashed Potato, French Butter	8
スイートコーンのソテー(白玉ねぎ、ニンニク、バター)	8
Sweet Corn - White Onion, Garlic, Butter	
フレンチフライとトリュフ塩 Fries with Truffle Salt	10
ほうれん草のクリームソテー Spinach - Creamy	10
ブロッコリーのソテー Broccolini - Garlic Chips, Bacon	12
マッシュルームのソテー Mushrooms - Sautéed	12

## DESSERT

- マンゴークリームムースをマンゴーシャーベットと共に 16  
**SOFT MANGO CREAM WITH MANGO SORBET**
- ピスタチオといちじくのタルト バラ風味のラズベリーシャーベットを添えて 18  
**PISTACHIO AND FIG TART**  
Served with Rose-flavored Raspberry Sorbet
- ソフトチーズムースとミックスベリーコンポート ストロベリーソースと共に 18  
**SOFT CHEESE MOUSSE AND MIXED BERRY COMPOTE**  
Served with Champagne Strawberry Sauce
- ピーチ ピーチ ピーチ **PEACH PEACH PEACH** 18  
桃のクラフティ、桃のバニラアイスクリームと共に  
Clafoutis Peach with Peach Vanilla Ice Cream
- 濃厚な焼きチョコレートケーキ コーヒーアイスクリームと共に 20  
**RICH BAKED CHOCOLATE CAKE**  
Served with Caramelized Nuts and Coffee Ice Cream

A 10% service charge will be added to your bill.

Menus are subject to change.

Menus, dishes, food items and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.

Fish, squid, Fish Egg Roe, Shrimp are raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.