

SELEZIONE DELLO CHEF

Amuse Bouche



Antipasti

自家製ハーブサーモンのマリネ グリーンアスパラガス添え

(Home Marinated Herb Salmon with Green Asparagus)

レモンクリーム、シトラスビネグレット、サーモンキャビア、ブラックキャビア

Lemon Cream, Citrus Vinaigrette, Salmon Caviar, Black Caviar



Soup

魚とトマトのスープ (Fish and Tomato Soup)

スモークロブスター、バジルオイル

Smoked Lobster, Basil Oil



Main

USDA プライムビーフ ストリップロイン 180g(60z)

(USDA Prime Beef Striploin 180g(60z))

季節野菜ときのコソース

Seasonal Vegetables, Mushroom Sauce



Dessert

ソフトマンゴークリーム シャーベット添え

Soft Mango Cream with Sorbet

95

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

*CONSUMER ADVISORY: CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS
MAY INCREASE RISK OF FOODBORNE ILLNESS ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS

MONTHLY SPECIAL

LA STELLA

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

Amuse Bouche



Antipasti

スズキのカルパッチョ

(Sea Bass Carpaccio)

シェリービネガーとトリュフのエマルジョン
(Sherry Vinegar and Truffle Emulsion)



Soup

カボチャのクリームスープ

(Pumpkin Cream Soup)

鶏胸肉のスマーク添え
(Smoked Chicken Breast)



Pasta

ロブスターとホタテのペペロンチーノ

(Lobster and Scallops Pepperoncino)



Main

USDA PRIME BEEF 牛フィレ肉のロースト 110G (4OZ),

(USDA Prime Beef Tenderloin 110g (4oz))

赤ワインソース
(Red Wine Sauce)



Dessert

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

(Soft Cheese Mousse and Mix Berry Compote
Served with Champagne Strawberry Sauce)

130

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

*CONSUMER ADVISORY: CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS
MAY INCREASE RISK OF FOODBORNE ILLNESS ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS

REGALO

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

Amuse Bouche



Antipasti

ロブスタータワー (Lobster Tower)

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



Soup

ポルチーニ茸のクリームスープ

(Cream of Porcini Mushroom Soup)



Pasta

スパイシートマトソースとパルメザンチーズのリガトーニ

Rigatoni with Spicy Tomato Sauce and Parmesan Cheese



Pesca

スズキのソテー (Sautéed Sea Bass)

白ワインソース、アーモンドとオニオンのクリーム

White Wine Sauce, Almond and Onion Cream



Main

アトランティックサーモン (Atlantic Salmon)

サーモンキャビアとトリュフソース添え

with Salmon Caviar and Truffle Sauce

or

米国産ビーフ テンダーロイン 110g(4oz) (US Beef Tenderloin 110g(4oz))

フォアグラのソテー 季節野菜 エシャロットソース添え

with Sautéed Foie Gras Seasonal Vegetables, Shallot Sauce



Dessert

濃厚バイクドチョコレートケーキ (Rich Baked Chocolate Cake)

ナッツキャラメリゼとコーヒーアイスクリームを添えて

Served with Nut Caramelize and Coffee Ice Cream

180

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

*CONSUMER ADVISORY: CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS
MAY INCREASE RISK OF FOODBORNE ILLNESS ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS

SALADS AND APPETIZERS

マーケット グリーンサラダ MARKET GREENS SALAD	21
季節のミックスサラダ、トマト、バルサミコ酢ドレッシング Mixed Season Salad, Tomato, Balsamic Dressing	
プロシュート追加 With Prosciutto	25
ミラノ シーザーサラダ MILANO CAESAR SALAD	
スモーク チキン with Smoked Chicken	25
海老のマリネ with Marinated Prawns	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	
ロブスター LOBSTER	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	
サーモン SALMON	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 Marinated Herb Salmon, Green Asparagus, Lemon Cream, Citrus Vinaigrette, Salmon Caviar, Black Caviar	
ホタテのカルパッチョ SCALLOP CARPACCIO	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	
ハマチ YELLOW TAIL	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	
ミラノ特製ミートボール MILANO SPECIALTY ITALIAN MEATBALL (3pcs)	25
トマトソース、バジル、パルメザンチーズ Tomato Sauce, Basil, and Parmesan Cheese	
プライムビーフテンドーロインのカルパッチョ PRIME BEEF TENDERLOIN CARPACCIO	29
シェリービネガーとトリュフのエマルジョン Sherry Vinegar and Truffle Emulsion	
フォアグラのソテー 大根添え SAUTÉED FOIE GRAS WITH DAIKON	30
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

- ロブスターとホタテのペペロンチーノ LOBSTER AND SCALLOP 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 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

BEEF

米産(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
フィレミニオン 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 Pitta 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、モッツァレラ、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

請求書には10%のサービス料が加算されます。
食材の調達状況により、メニュー、料理、食品、原産地が変更される場合があります。
A 10% service charge will be added to your bill.

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

*CONSUMER ADVISORY: CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH, OR EGGS
MAY INCREASE RISK OF FOODBORNE ILLNESS ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS