

## 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))

季節野菜ときこのソース

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

北海道産ホタテとズッキーニ  
(Hokkaido Scallops and Zucchini)

マンゴーのヴィネグレット  
(Mango Vinaigrette)



### Soup

冷製コーンスープ  
(Chilled Corn Soup)

スモークチキン添え  
(Smoked Chicken Breast)



### Pasta

リングイネ  
(Linguine)

牛肉とトマトのラグーソース  
(Beef and Tomato Ragout Sauce)



### Main

USDA プライムビーフ  
(USDA Prime Beef)

テンダーロイン110g (4oz)、赤ワインソース  
(Tenderloin 110g (4oz), Red Wine Sauce)



### Dessert

桃のクラフティ

ピーチバニラアイスクリーム添え  
(Clafoutis Peach Serve with Peach Vanilla Ice Cream)

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**



### Pesce

**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

<b>マーケット グリーンサラダ MARKET GREENS SALAD</b>	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	
<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 Marinated Herb Salmon, Green Asparagus, Lemon Cream, Citrus Vinaigrette, 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>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</b>	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	
<b>フォアグラのソテー 大根添え SAUTÉED FOIE GRAS WITH DAIKON</b>	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 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