

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 リブアイ180g(60z)

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

季節の野菜とソイガーリックソース

Seasonal Vegetables, Soy Garlic Sauce



Dessert

ココナッツブリュレ

Coconut Brûlée

キャラメルアイスクリーム マンゴーとパイナップルソテーを添えて

Diced Mangoes, Sautéed Pineapples, Caramel Ice Cream

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

自家製サーモンマリネとリンゴのコンフィ
(Home Marinated Salmon with Apple Confit)



Soup

ミネストローネ
(Minestrone)

チキンスープ、季節野菜、パルメザンチーズ
(Chicken Soup with Vegetable and Parmesan Cheese)



Pasta

リングイネ
(Linguine)

鶏もも肉と玉ねぎのクリームソース
(Chicken Thigh and Onion 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

ジャンドゥーヤ風チョコレート トルテ
Gianduja-Style Chocolate Torte

ヘーゼルナッツソース、ピスタチオアイスクリーム
Hazelnut Sauce, Pistachio 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

ストロベリーマスカルポーネムース

Strawberry Mascarpone Mousse

ストロベリーバルサミコソース、バニラビーンズアイスクリーム

Strawberry Balsamic Sauce, Vanilla Bean Ice Cream

180

*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	
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	
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	
シーフードのマリネとフレッシュモッツァレラ、エンダイブ	28
MARINATED SEAFOOD WITH FRESH MOZZARELLA AND ENDIVE	
マンゴーとマスタードのビネグレット Mango and Mustard Vinaigrette	
ハマチのマリネとサラダ MARINATED YELLOWTAIL WITH SALAD	28
赤ビーツとトマトのガスパチョ Gazpacho with Red Beets and Tomatoes	
プライムビーフテンダ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 RADISH	30
醤油と黒胡椒のソース Soy and Black Pepper Sauce	
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	

SOUP

- イタリアンウェディングスープ Italian Wedding Soup** 15
チキンスープ（鶏肉、プロシュート、ミートボール入り）、
野菜、パルメザンチーズ
Chicken soup with Chicken and Prosciutto Meatballs,
Vegetables and Parmesan Cheese
- 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

PASTA

- 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
- ロブスターとホタテのペペロンチーノ 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 FETTUCCINE** 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

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
- 北海道産ホタテ JAPANESE HOKKAIDO SCALLOPS** 45
北海道産ホタテ、タコ、燻製ポテト、赤パプリカソースとガーリッククリーム
Hokkaido Scallops, Octopus and Smoked Potatoes, Red Bell Pepper Sauce and
Garlic Cream
- ロブスターのロースト ROASTED LOBSTER** 47
甲殻類のビスク、野菜のロースト
Crustacean Bisque, Roasted Vegetables

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 Pitta Vegetables.

LAMB

子羊のグリル GRILLED LAMB CHOP	58
アンチョビソース、日替わり野菜	
Anchovy Sauce, Daily Petti Vegetables	

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

ココナッツブリュレ COCONUT BRÛLÉE キャラメルアイスクリーム マンゴーとパイナップルソテーを添えて Diced Mangoes, Sautéed Pineapples, Caramel Ice Cream	15
マンゴークリームムースとマンゴーシャーベット SOFT MANGO CREAM WITH MANGO SORBET バナナケーキ、マンゴーソース、マンゴーソルベとともに Banana Cake, Mango Sauce, Mango Sorbet	16
ジャンドゥーヤ風チョコレート トルテ GIANDUJA-STYLE CHOCOLATE TORTE ヘーゼルナッツソース、ピスタチオアイスクリーム Hazelnut Sauce, Pistachio Ice Cream	18
桃のクラフティ CLAFOUTIS PEACH ラズベリーとバニラのアイスクリーム シナモン風味のシュトロイゼルとスイートクリームを添えて Cinnamon Streusel, Fresh Sweet Cream, Raspberry-Vanilla Ice Cream	18
ストロベリーマスカルポーネムース STRAWBERRY MASCARPONE MOUSSE ストロベリーバルサミコソース、バニラビーンズアイスクリーム Strawberry Balsamic Sauce, Vanilla Bean Ice Cream	20

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