

LA CARTE

SALADS

Market Greens

Handpicked lettuce, tomatoes, Crudites served with a balsamic dressing
マーケットグリーンサラダ、トマト、酸味の効いたバルサミコドレッシング \$15

Endives Salad

Endives leaves, Iberico ham, mushrooms and country bread
チコリとイベリコハムのサラダ マッシュルームとカントリーブレッド \$18

Milano's Caesar Salad

Romaine, Anchovy, smoked bacon or porawn bites, parmesan
ミラノシーザーサラダ スモークベーコン又は、茹で海老とパルメザン、ハーブビネグレット \$18

Tomatoes Salad

Sliced tomatoes, ricotta cheese, baby spinachs and corn tortilla
完熟トマトとリコッタチーズのサラダ ほうれん草とトルティーヤ \$18

Lobster Salad

Cold water Lobster with smoked salt, romaine lettuce and cocktail sauce
スモークソルトで香り付けしたロブスターテールサラダ、カクテルソース \$25

APPETIZERS

Affettato Misto

Italian cold cuts sharing plate served with condiments
イタリアン、コールドカットの盛り合わせ、ピクルスとサラダ添え \$25

Asparagus

Grilled green asparagus, poached egg, chorizo and white beans
グリーンアスパラガスのグリル ソテーした白いんげん豆とポーチドエッグ \$18

Roast Beef

Japanese" wagyu" roast beef , bacon, jalapenos, olive and beetroot served with tartar sauce and rosemary.
コールド和牛ビーフのサラダ仕立て ビーツとオリーブ 滑らかなタルタルとローズマリー \$25

Octopus

Flamed grilled octopus, smoked paprika, potatoes flavored with pepper and aioli
蛸の炙りとポテトソテー、燻製パプリカとポテト、アイオリソース クミン風味 \$18

Prawns

Cocktail prawns, grapefruit, spiced mayonnaise and truffle salt
海老とグレープフルーツのカクテル ケイジャンマヨネーズとトリュフ塩 \$20

Yellow Tail

Grilled yellow tail served with pepper, radish and yuzu sauce
カンパチの炙りサラダ仕立て 柚子胡椒ドレッシング \$20

Milano's special Italian Meatballs

Meatballs in tomoato sauce, basil and parmesan cheese
ミラノ特製ミートボール トマトソース、バジル、パルメザンチーズ \$25

LA CARTE

SOUPS

Fisherman's Soup

Clam chowder with local vegetables

漁師風クラムチャウダー グラム産の野菜を添えて

\$17

Bisque

Lobster bisque with fennel and smoked tomatoes

濃厚ロブスタービスク スモークしたプチトマトとフェンネルのブレゼ

\$17

Italian wedding soup

Chicken broth with meatballs minestrone with vegetables and parmesan cheese

イタリアン、ミネストローネスープ、ハーブ入りミートボール、パルメザンチーズ

\$15

PASTAS AND RISOTTOS

Spaghetti

Spaghetti, Pepperoncino with scallops, leek, broccoli, and garlic oil

スパゲッティーニ、帆立貝、ポロネギ、ブロッコリーのペペロンチーノ

\$30

Linguine

Prawn, clams, squid, fresh tomato sauce and italian parsley

リングイネ、海老、貝と烏賊のトマトソース、イタリアンパセリ

\$28

Penne

Prawn, mushroom cream sauce with truffle

フェットチーネ、生ハムときのこのクリームソース、トリュフの香り

\$28

Rigatoni

Spicy tomato sauce and parmesan cheese

リガトーニ、スパイシーなトマトソース、パルメザンチーズ添え

\$23

Tortelli

Chicken mince and vegetables in corn butter sauce

鶏のトルテッリ、とうもろこし入りバターソース

\$25

Risotto a la Pescatora

Seafood, tomatoes and parmesan cheese

鶏のトルテッリ、とうもろこし入りバターソース

\$28

Risotto a la Milanese

Saffron, parmesan cheese

ミラノ風リゾット (サフラン、パルメザンチーズ)

\$23

LA CARTE

CARNE

American Premium Beef Cuts

アメリカ産ビーフのチョイス

All main plates come with our daily potato dish
肉料理には、本日のポテト料理を添えております。

Sirloin サーロイン 340g (12oz)	\$40
Petit Sirloin サーロイン 170g (6oz)	\$23
Filet Mignon テンダーロイン 280g (10oz)	\$65
Petit Filet Mignon テンダーロイン 140g(5oz)	\$33
Rib eye リブアイ 340g (12oz)	\$60
Petit Rib eye リブアイ 170g (6oz)	\$28

Aged Angus Beef

30 days aged USA angus rib eyes 340g

30日間熟成 US産ブラックアンガスビーフ リブアイ 340g(12oz) \$60

Surf & Turf

Choice of beef and grilled lobster tail (market price)

お好みのビーフと炭火焼ロブスターテールのコンビディッシュ Plus US \$ 時価

Market
Price

Milano Costoletta (Chef's recommendation)

Pan fried veal with breadcrumbs, Parmesan cheese , mozzarella, basil
and tomato sauce

仔牛のカツレツ、パルメザンチーズ、モッツァレラ、バジル、トマトソース \$45

SIDES

Mashed potatoes with French Butter

マッシュポテト フレンチバターの香り \$8

Milano Thick cut fries served with a spicy tomato sauce

厚切りフレンチフライとスパイシートマトソース \$8

Fried potatoes with truffle salt

フレンチフライとトリュフ塩 \$8

Creamy Spinach

ほうれん草のクリームソテー \$8

Broccoli with Garlic Chips and Bacon

ブロッコリーのソテー ガーリックチップとベーコン添え \$8

Asparagus with Serrano Ham

アスパラガスのソテー イベリコハムのクリスピーチップ \$10

Sauteed mushrooms in duck confit

アスパラガスのソテー イベリコハムのクリスピーチップ \$10

Sweet corn with white onion Garlic and Butter

スイートコーンのソテー、白たまねぎ、ニンニク、無塩バター \$8

Green Beans with Blue Cheese and Cream sauce

インゲン豆のソテー ブルーチーズクリーム \$8

LA CARTE

SAUCES

Milano Mushrooms
マッシュルームソース

Argentine Chimichurri
アルゼンチン・チミチュリ

Green Peppercorn
グリーン・ペッパーコーンソース

Red Wine
赤ワインソース

Classic BBQ
クラシックBBQソース

Lemon Butter
レモンバターソース

French Mustard (Dijon whole grain)
フレンチマスタード (粒マスタード、ディジョン)

PESCE

Norway Salmon

Grilled salmon served with asparagus, green beans and smoky mayonnaise
ノルウェーサーモン、アスパラガス、いんげん、タイムと燻製マヨネーズ

\$28

Swordfish

Grilled Swordfish with pruscutto white and green beans and chimichurri
カジキマグロ、プロシュート、白インゲン豆のガーリック風味 ライムとチミチュリ添え

\$25

Scallops

Hokkaido grilled scallops, local vegetables, avocado and red onion vinaigrette
北海道帆立貝と野菜のグリル、アボカド、赤オニオンとパプリカのサルサ

\$25

Fresh Lobster

Cold water lobster, zucchini tempura, lemon and basil tartar sauce
活ロブスターホールのグリル レモンとバジルのタルタルソース ズッキーニとパプリカのフライ

\$28

Fish of the day

Grilled fish of the day with capers, aioli and lemon
本日の近海で採れたお魚と彩り野菜 フライドケッパーとアイオリソース、レモン

\$50

LA CARTE

DESSERTS

Apple Crumble

Apple crumble served with vanilla ice and whipped cream

リンゴのコンポート クランブルクッキーとホイップクリーム、バニラアイス添え

\$10

Chocolate Mousse

67% Cacao chocolate mousse with cinnamon crumble

ほろ苦いチョコレートムース シナモン風味のクランブルクッキーと共に

\$10

Cheesecake

Cheesecake with raspberry mousse and lemon zests

チーズケーキのアイスクリーム仕立て ラズベリーのソースとクラムを添えて

\$10

Berries with Cream

Light vanilla cream served with freshed berries

バニラ風味のレジェールクリーム フレッシュベリーと共に

\$10

Banana Mousse

Banana mousse served with caramel ice and cocoa cookies

滑らかなバナナのムース カラメルアイスとココアクッキーを添えて

\$10

The Chef's plate

A combination of three kinds of dessert of the day

三種のシェフお薦めデザート

\$15

A 10% service charge will be added to your bill.
ご利用金額の10%をサービス料として頂戴致します。

Menus, dishes, food items and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.
現地事情、食材入荷の都合により、一部の内容及び産地が変更となる場合がございます。

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.

MILANO

GRILL

LA STELLA

LA STELLA ORIGINAL

Antipasti

Lightly grilled salmon served with caviar and radish, flavored
with pepper and lime dressing

サーモンの炙りサラダ仕立てキャビアとライムのドレッシング



Soup

Fisherman clam chowder served with local fresh vegetables

漁師風クラムチャウダー 地元野菜を添えて



Pasta

Rigatoni served with spicy tomatoes and Parmesan cheese

リガトーニ、スパイシーなトマトソース、パルメザンチーズ添え



Carne

USA Beef's filet mignon 140g with its whole grain mustard sauce

Served with Broccoli, garlic chips, bacon and glazed carrots

牛肉のテンダーロイン140g (5oz)

ブロッコリーのソテー ガーリックチップとベーコン、人参のグラッセ

フランス産粒マスタードのソース



Dessert

Cheesecake mousse with raspberry sauce and flavored with lemon zests

チーズケーキのアイスクリーム仕立て ラズベリーのソースとクラムを添えて



Coffee or Tea

コーヒー又は、紅茶

\$100

MILANO

GRILL

LA STELLA

MENU DELLO CHEF

The Chef's recommendation

Antipasti

Prawn with cocktail sauce, grapefruit, spiced mayonnaise and truffle salt
ボイル海老とグレープフルーツのカクテル ケイジャンマヨネーズとトリュフ塩



Soup

Meatballs minestrone with vegetables and parmesan cheese
イタリアン、ミネストローネスープ、ハーブ入りミートボール、パルメザンチーズ



Pasta

Spaghetti Pepperoncino, served with Canadian lobster, leek, broccoli and tomato sauce
スパゲッティーニ、カナディアンロブスター、ポロネギ、ブロッコリーのトマトソース



Pesce

Hokkaido grilled scallops, local vegetables, avocado and red onion vinaigrette
北海道帆立貝と野菜のグリル、アボカド、赤オニオンとパプリカのサルサ



Carne

USA Beef rib eye 170g, served with asparagus, Serrano ham, mushrooms
and mashed potatoes
リブアイ170g(6oz)アスパラガスのソテー イベリコハムのクリスピーチップ、
マッシュポテト、キノコのソテー赤ワインソース



Dessert

Light vanilla cream served with fresh berries
バニラ風味のレジェールクリーム フレッシュベリーと共に



Coffee or Tea

コーヒー又は、紅茶

\$150