

# Dinner time

---

17:00~21:00(L.O.20:00)

※表示料金には消費税とサービス料が含まれております。

Tax and service charge included.

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Menus are subject to change according to availability of ingredients.



*Il riso fa buon sangue.*

# CENA

パスタ・メイン料理に関しましては、コースに応じてお好きなものをお選びください。

Aコース ¥14,547

前菜・パスタ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー

Bコース ¥12,017

前菜・パスタ・メイン(魚料理 又は 肉料理)・デザート・コーヒー

6/1(日)~8/31(日)

## Antipasto

*Frittella di sillago con all'arancia rosso*

鱈のフリット 夏野菜のカポナータと共に

## Paste

*Spaghetti freddi con riccio di mare e pesto Genovese*

冷製 ジェノベーゼ 雲丹を添えて

## Pesce

*Piatti di pesce consigliati al forno con pangrattato alle erbe*

本日の魚 香草パン粉焼き

## Carne

*Saltimbocca di vitello*

仔牛のサルティンボッカ

*Bistecca di filetto di manzo con agrodolce e salsa di marsala*

牛フィレステーキ マルサラソース (+2,530円)

## Dolce

季節のフルーツ ミント香る白ワインのジュレと共に

## Caffè

カフェ

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。  
Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

表示料金には消費税とサービス料が含まれております。  
Tax and service charge included.

食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。  
Please note that the ingredients we use may vary due to a lack of stock caused by weather conditions, etc.



Il riso fa buon sangue.

# Antipasti & Primi Piatti

アンティパスト（前菜）& プリモピアット（パスタ・リゾット・スープ）

好きな組み合わせ 2品 ¥5,060～

Antipasto・Primi Piatti からおひとつずつお選びください

## Antipasti 前菜

- カプレーゼ  
Caprese Salad
- プロシュット  
Prosciutto ham and salami
- バーニャカウダ  
Fondue Bagna Cauda with vegetables
- ムール貝のオープン焼き  
Ovenbaked Mussels
- 肉のパテ、ソプレッサータ  
Meat terrine
- タコとセロリのサラダ カラスミ風味（+¥632）  
Octopus and celery salad with dried mullet roe
- ポルチーニパイ（+¥1,518）  
Creamed Portini mushrooms wrapped in pie crust
- トリッパ  
Stewed tripe cooked with tomato sauce
- アランチーニ  
Rice croquettes filled with Mozzarella cheese
- 野菜のオープン焼き  
Ovenbaked vegetables
- パタータとスピナーチ  
Fried Potato and spinach
- チーズ盛り合わせ  
Assorted Cheese
- 本日の前菜  
Today' s appetizer

前菜 単品 各¥2,783～

## Primi Piatti パスタ・リゾット・スープ

### パスタ

- 本日のパスタ  
Today' s pasta
- ペペロンチーニ  
Pasta with garlic, chili peppers, and olive oil
- ポモドーロバジル  
Pasta with tomato and basil sauce
- ゴルゴンゾーラクリーム（+¥379）  
Pasta with gorgonzola cheese cream sauce
- ラゲー  
Pasta with meat sauce
- アッラピアータ  
Pasta with chili tomato sauce
- カルボナーラ（+¥379）  
Pasta with carbonara sauce
- ジェノベーゼ風  
Pasta with pesto genovese style sauce
- アマトリチャーナ風  
Pasta with amatriciana sauce
- ペスカトーラ（+¥822）  
Pasta with seafood and tomato sauce
- カニとマッシュルームの  
クリームソース（+¥1,644）  
Pasta with crustacean cream sauce

### リゾット

- 本日のリゾット（+¥253～）  
Risotto

### スープ

- 伝承のコンソメスープ（+¥379）  
Consommé soup
- 野菜のパッサート  
Vegetable potage soup

パスタ・リゾット・スープ単品  
各¥2,656～

※表示料金には消費税とサービス料が含まれております。  
Tax and service charge included.

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。  
Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。  
Menus are subject to change according to availability of ingredients.



Il riso fa buon sangue.

# Pesce • Carne

お魚料理 • お肉料理 各 ¥5,692~

- 三崎港直送 本日の魚料理  
ロースト / グリエ / ヴァポーレ / アクアパッツァ (+¥380)  
Today's fish dish ( roasted / grilled / steamed / acqua pazza )
- 本日の肉料理  
Today's meat dish
- サルティンボッカ  
Sauteed sliced veal, with prosciutto and sage leaves
- 仔牛のパン粉焼き  
Breaded veal cutlets
- 牛肉のタリアータ 100g  
Sliced rare beef steak
- 国産牛の赤ワイン煮込み  
Domestically produced beef stewed with red wine
- 仔羊のグリエ (+¥1,012)  
Grilled lamb
- オツソブーコ (+¥1,897)  
Veal shanks with bone, braised in white wine and tomatoes
- あかざ海老のオープン焼き (+¥3,162)  
Grilled norway lobster
- 牛フィレ肉のステーキ 100g (+¥1,898)  
Beef fillet steak
- ビステッカ 800g (+¥13,915)  
Grilled T-bone steak

# Pane パン

- フォカッチャ、クッペ 盛り合わせ ¥506  
Assorted bread
- ガーリックトースト ¥759  
Garlic toast
- ブルスケットタ ¥1,265  
Bruschetta

※表示料金には消費税とサービス料が含まれております。  
Tax and service charge included.

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。  
Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。  
Menus are subject to change according to availability of ingredients.



Il riso fa buon sangue.

# Spécialité

イル・ジャルディーノのスペシャリテ

ミラノ風オツソブーコ ¥7,590



オツソブーコとはロンバルディア州の郷土料理で、「穴のある骨」を意味し、骨付きの仔牛のすね肉のことを言います。

ホテルニューグランドの初代総料理長サリー・ワイルが、開業当時、西洋料理のひとつとしてオツソブーコを広めました。

当時、オツソブーコはデミグラスベースで提供されていましたが、イル・ジャルディーノの開店にあたり、初代料理長がローマのレストランにて修行をした際、本場の味に感銘を受け、ミラノ風オツソブーコに仕上げました。

野菜の旨味・香りを乗せた肉を白ワイン・トマトで煮込み、骨髄を溶かし込んだ深みのあるソースに仕上げ、グレモラータ（レモンの皮・パセリ）をかけ、本場の味に仕立てています。味わい深い伝承の料理をぜひお召し上がりください。

※表示料金には消費税とサービス料が含まれております。  
Tax and service charge included.

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。  
Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。  
Menus are subject to change according to availability of ingredients.



Il riso fa buon sangue.

## Dolce

- ティラミス ¥1,265  
Tiramisu
- カタラーナ ¥1,265  
Custard Pudding, Italian-style
- ジェラート (ミックスベリー、バジルオリーブ、季節のジェラート) ¥1,265  
Italian-style Ice Cream
- 季節のズッパ・イングレーゼ ¥1,265  
Seasonal cake
- 本日のドルチェ ¥1,265  
Today' s dessert
- ドルチェ3種盛り合わせ ¥1,897  
Assorted dessert

## Caffe

- コーヒー ¥948  
Coffee
- 紅茶 ¥948  
Tea
- エスプレッソ ¥948  
Espresso
- カプチーノ ¥1,113  
Cappuccino

※表示料金には消費税とサービス料が含まれております。  
Tax and service charge included.

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。  
Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。  
Menus are subject to change according to availability of ingredients.



Il riso fa buon sangue.

# Vegan Menus

- |  |        |   |        |
|--|--------|---|--------|
| • 本日のスープ<br>Today' s soup  | ¥2,656 | • ベジミートのカツレツ カポナータ添え<br>Breaded plant-based patty with caponata         | ¥5,060 |
| • トマトソースのスパゲッティ<br>Tomato sauce spaghetti                        | ¥2,656 | • ベジミートのグリエ ワカモレ風<br>Plant-based grilled guacamole style                | ¥5,060 |
| • ペペロンチーノ スパゲッティ<br>Spaghetti pepperoncino                       | ¥2,656 | • バーニャカウダ カポナータと共に<br>Bagna cauda style                                 | ¥2,783 |
| • 野菜と豆乳のスパゲッティ<br>Vegetables spaghetti with soy milk sauce       | ¥3,036 | • 野菜のオープン焼き<br>Baked vegetables   | ¥2,783 |
| • スパゲッティ ベジミートのラグーソース<br>Spaghetti with plant-based ragout sauce | ¥2,656 | • ハーブとガーリック香る<br>ジャガイモのオープン焼き<br>Baked potatoes, herb and garlic flavor | ¥2,277 |

# Vegan Desserts

- |  |        |
|--|--------|
| • ココナッツのスープ バナナのキャラメリゼ<br>Coconut soup with caramelized banana | ¥1,518 |
| • 豆乳ジェラート<br>Soy milk gelato                                   | ¥1,265 |

※表示料金には消費税とサービス料が含まれております。  
Tax and service charge included.

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。  
Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。  
Menus are subject to change according to availability of ingredients.



Il riso fa buon sangue.