



## MEENU

\*ドリンク3杯つき

### 前菜イル・ジャルディーノ風

*Antipasto misto al giardino*

### 本日のパスタ

*Pasta del giorno*

### [スペシャルティ] ミラノ風オッソブーコ

*Ossobuco*

仔牛の骨付きすね肉をじっくりと煮込んだ  
イタリア・ロンバルディア州の郷土料理「オッソブーコ」。  
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日本に広めた料理です。  
当時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、ミラノ風オッソブーコに仕上げました。  
野菜の旨味・香りをのせた肉を白ワイン・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  
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。

### ドルチェ&コーヒー

*Dolce & Caffè*

パン

*Pane*