



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