

IL GIUSTO

5-COURSE MENU

イル・ジュスト
5品のコース

CHOICE OF APPETIZER
SEASONAL SOUP
CHOICE OF PASTA
CHOICE OF ONE MAIN COURSE
CHOICE OF DESSERT
COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION
前菜・季節のスープ・パスタ
魚料理 または 肉料理・デザート

5,900

IL GRANDE

6-COURSE MENU

イル・グランデ
6品のコース

CHOICE OF APPETIZER, SEASONAL SOUP
CHOICE OF PASTA
FISH MAIN COURSE
MEAT MAIN COURSE
CHOICE OF DESSERT
COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION
前菜・季節のスープ・パスタ
魚料理・肉料理・デザート

7,200

DAVIDE

8-COURSE CHEF'S MENU

ダヴィデ
8品のシェフズコース

APPETIZER 前菜

TUNA & TOMATO TARTARE
WITH FRIED PORCINI MUSHROOM & RICOTTA CHEESE
まぐろとトマトのタルタル ポルチーニのフリット リコッタチーズ

24 MONTHS-AGED PARMA HAM
& BUFFALO CHEESE "TRECCIONE"
24か月熟成のパルマハムと水牛のトレッチョーネチーズ

SOUP スープ

VEGETABLE MINISTRONE & BASIL GENOVESE SAUCE
野菜のミネストローネ ジェノベーゼソース

PASTA パスタ

HOUSE-MADE RICOTTA CHEESE & PANCETTA RAVIOLI WITH
BLACK TRUFFLE & MARSALA SAUCE
リコッタチーズとパンチェッタの自家製ラビオリ
黒トリュフ & マルサラソース

FISH 魚料理

ROASTED RED SNAPPER WITH ARTICHOKE
SQUID "CACIUCCO" SAUCE & BLACK OLIVES
尾長鯛のロースト アーティチョーク
いか カチュッコソース オリーブ

MEAT 肉料理

PIEMONTE RED WINE BRAISED BEEF CHEEK
WITH MASHED POTATOES
BRUSSEL SPROUT & CREMONA MUSTARD
牛頬肉の赤ワイン煮 マッシュポテト
芽キャベツ クレモナーマスタード

FORMAGGI チーズ

SELECTION OF ITALIAN CHEESES
イタリアンチーズセレクション

DOLCE ドルチェ

CHOCOLATE "TORTA CAPRESE" WITH MANDARIN SORBET
チョコレートのトルタカプレーゼ マンダリンシャーベット

COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION
コーヒー または 紅茶

10,500

APPETIZER 前菜

"PIADINA" PROSCIUTTO CRUDO HAM & OPEN FLAT BREAD
WITH SEMI DRIED TOMATOES, RUCOLA & PECORINO CHEESE CREAM
ピアディーナ 生ハムドライトマト ルッコラ ペコリーノクリーム

OR または

MARINATED SARDINE WITH EGGPLANT CAPONATA & ORANGE VINAIGRETTE
鯛のマリネ 茄子のカポナータ オレンジヴィネグレット

OR または

"ERBAZZONE" SPINACH PIE WITH RED BELL PEPPER, FRIED ARTICHOKE
BLACK OLIVES & PARMESAN
エルバッツォーネ ほうれん草 パプリカ アーティチョークのフリット
黒オリーブ パルメザンチーズ

SOUP スープ

VEGETABLE MINISTRONE & BASIL GENOVESE SAUCE
野菜のミネストローネ ジェノベーゼソース

PASTA パスタ

TAGLIOLINI PASTA "MARE E MONTI" WITH BRAISED PRAWN & MUSHROOM CREAM
タリオリーニ "マーレモンテ" 海老ときのこクリーム

OR または

NEAPOLITAN LASAGNA WITH EGG, MEATBALL, PORK SALAMI & VEAL
豚肉と仔牛のナポリ風ラザニア ゆで卵 ミートボール

OR または

REGINETTE PASTA WITH TOMATO SAUCE, BASIL CREAM
& N' DUJA SALAMI FLAVOURED RICOTTA CHEESE
レジネッタパスタトマトソース バジルクリーム ドウヤサラミ風味のリコッタチーズ

MAIN COURSE 魚料理・肉料理

BRAISED COD & HERBS CRUST WITH ENDIVE, ONION & SAFFRON SAUCE
鱈のプレゼ ハーブクラスト アンディーブ オニオン サフランソース

OR または / AND 両方

GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIBEYE
WITH ROASTED POTATOES, BROCCOLI CREAM & SICILIAN PESTO
ビーフリアイのグリル ローストポテト ブロッコリークリーム シチリアンペースト

DOLCE ドルチェ

CARAMEL "ZUCCOTTO" WITH PANETTONE ICE CREAM & BERRY COULIS
キャラメルズコット パネトーネアイスクリーム ベリーのクーリー

OR または

K'SHIKI CLASSIC TIRAMISU (CONTAINS ALCOHOL)
ケシキのクラシックティラミス(アルコールを含みます)

COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION
コーヒー または 紅茶

TABLESIDE SEASONAL TRUFFLE SERVICE AVAILABLE

季節のトリュフのシェービングサービス



PRICE - PLEASE ASK 価格はスタッフにおたずねください

LA CARTA

ANTIPASTI, SALAD & SOUP

前菜・サラダ・スープ

- "ERBAZZONE" 1,900**
SPINACH PIE WITH RED BELL PEPPER, FRIED ARTICHOKE BLACK OLIVES & PARMESAN
 エルバツツオーネ ほうれん草 パプリカ アーティチョークのフリット 黒オリーブ パルメザンチーズ
- CAPRESE AL PESTO 2,200**
BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO & BASIL PESTO
 水牛モッツアレラとトマトのカプレーゼ
- PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI, CON TRECCIONE CAMPANO DI BUFALO 24 MONTHS-AGED PARMA HAM (40g) & PREMIUM BUFFALO CHEESE "TRECCIONE" (50g) FROM OUR TROLLEY 5,500**
 24か月熟成パルマハム(40g)と水牛のプレミアムフレッシュチーズ「トレッチョーネ」(50g)のワゴンサービス
- SARDINA MARINATA E CAPONATA DI MELANZANE 2,500**
MARINATED SARDINE WITH EGGPLANT CAPONATA AND ORANGE VINAIGRETTE
 鰯のマリネ 茄子のカポナータ オレンジヴィネグレット
- PARMIGIANA DI MELANZANE E MOZZARELLA DI BUFALA 2,100**
FRIED EGGPLANT WITH PARMESAN & BUFFALO MOZZARELLA CHEESE
 茄子のパルミジャーナと水牛のモッツアレラチーズ
- INSALATA DI STAGIONE 1,500**
BABY LEAF SALAD, ASPARAGUS, CARROTS & RADISH BALSAMIC VINEGAR FROM MODENA
 ベビーリーフとアスパラガス 人参 ラディッシュのサラダ 熟成バルサミコヴィネガー
- INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA 2,200**
SALAD OF VARIETIES OF TOMATOES, RED ONIONS & CERVIA SEA SALT
 トマトサラダ 赤玉葱のピクルス チェルビアの海塩
- MINISTRONE DI VERDURE CON PESTO AL BASILICO 1,400**
VEGETABLE SOUP "MINISTRONE" & BASIL GENOVESE SAUCE
 野菜のミネストローネ ジェノベーゼソース

COLD CUTS SERVED WITH 4 KINDS OF OLIVES

イタリアンコールドカット 4種類のオリーブとともに

- PROSCIUTTO TOSCANO / SALAME AL TRUFFLE 900**
MORTADELLA AL PISTACCHIO / SPECK PICARON 1,800
 トスカーナ産プロシュート / トリュフ入りサラミ
 モルダデッラ・ピスタチオ / 燻製生ハム スペックピカロン



TABLESIDE SEASONAL TRUFFLE SERVICE AVAILABLE

季節のトリュフのシェービングサービス

PRICE - PLEASE ASK 価格はスタッフにおたずねください

PASTA & RISOTTO

パスタ・リゾット

TO GUARANTEE THE BEST QUALITY, ALL OUR PASTA AND RISOTTO ARE COOKED UPON ORDERING. PLEASE ALLOW 15 TO 20 MINUTES TO BE SERVED.

パスタおよびリゾットはご注文をいただいてからお作りするため、約15分から20分程お時間を頂戴いたします。あらかじめご了承ください。

- SPAGHETTI VONGOLE, CAPESANTE E BOTTARGA 2,500**
SPAGHETTI WITH HAMAGURI CLAMS, SCALLOPS & "BOTTARGA"
 蛤と帆立 からすみのスパゲッティ 白ワイン風味
- SPAGHETTI "SCIUE SCIUE" 1,800**
SPAGHETTI WITH FRESH TOMATOES AND BASIL
 フレッシュトマトとバジルのスパゲッティ
- "PICI" CACIO E PEPE 2,300**
HOUSE-MADE "PICI" PASTA WITH PECORINO, PARMESAN CHEESE & BLACK PEPPER
 自家製パスタ「ピチ」ペコリーノチーズ パルミジャーノチーズ 黒こしょう
- FETTUCCINE AI FUNGHI 2,300**
FETTUCCINE WITH SEASONAL MUSHROOMS, CREAM SAUCE AND HERBS
 自家製フェットチーネパスタ マッシュルームソース
- RAVIOLI FATTI IN CASA CON PANCETTA E TARTUFO 3,900**
HOUSE-MADE RICOTTA CHEESE & PANCETTA RAVIOLI WITH BLACK TRUFFLE & MARSALA SAUCE
 リコッタチーズとパンチェッタの自家製ラビオリ 黒トリュフ マルサラソース
- SPAGHETTI CARBONARA 2,300**
SPAGHETTI CARBONARA, ITALIAN PANCETTA EGG YOLK & PARMESAN CHEESE
 パンチェッタのスパゲッティ カルボナーラ
- LASAGNA NAPOLETANA 2,500**
NEAPOLITAN LASAGNA, EGG, MEATBALL, PORK SALAMI AND VEAL
 豚肉と仔牛のナポリ風ラザニア ゆで卵 ミートボール
- REGINETTA AL POMODORO, RICOTTA E N'DUJA 2,500**
REGINETTA PASTA WITH TOMATO SAUCE, BASIL CREAM & N'DUJA SALAMI FLAVOURED RICOTTA CHEESE
 レジネッタパスタトマトソース バジルクリーム ドウやサラミ風味のリコッタチーズ
- RISOTTO CON ZUCCA ALLA MANTOVANA 2,500**
PUMPKIN RISOTTO "ALLA MANTOVANA" SERVED WITH GOAT CHEESE BALSAMIC VINEGAR & AMARETTI
 南瓜のリゾット マントヴァ風 ゴートチーズ バルサミコヴィネガー アマレットティー

MAIN COURSE

メインディッシュ

- VERDURE GRIGLIATE AL COCCIO, MAGGIORANA E BAGNA CAUDA 2,300**
GRILLED VEGETABLES, MARJORAM & BAGNA CAUDA SAUCE*
(*BASIL SAUCE FOR VEGETARIAN)
 グリルベジタブル マジョラムとバーニャカウダソース*
 *バジルソースでのご用意が可能です(ベジタリアン)
- DENTICE ARROSTO 3,900**
ROASTED RED SNAPPER WITH ARTICHOKE SQUID, "CACIUCCO" SAUCE AND BLACK OLIVES
 尾長鯛のロースト「カチュッコ」風
 アーティチョークいか オリーブ
- BACCALA CON CROSTA DI ERBE INDIVIA E SALSALLO SAFFERANO 3,500**
BRAISED COD & HERBS CRUST WITH ENDIVE, ONION & SAFFRON SAUCE
 鱈のブレゼ ハーブクラスト アンディーブ オニオン サフランソース
- FILETTO AL PEPE VERDE 5,600**
GRILLED US BEEF TENDERLOIN (180 GR) "AL PEPE VERDE" WITH ROAST POTATO AND SAUTÉED SPINACH
 アメリカ産牛フィレ肉のグリル「アルペペヴェルデ」ポテトほうれん草
- COSCIA D'ANATRA CONFIT CON POLENTA 3,800**
DUCK LEG CONFIT WITH TOMATO & VEGETABLE SAUCE IN "CACCIATORE" STYLE SERVED WITH WHITE POLENTA, CARROT AND LEEKS
 鴨腿肉コンフィのカチャトーラ ポレンタ 人参とネギ
- BISTECCA DI MANZO 7,500**
GRILLED BEEF SERVED WITH BAGNA CAUDA ROASTED GARLIC & POTATOES, TOMATOES, ARUGULA, GRILLED VEGETABLES
 国産牛サーロイン200gまたは オーストラリア産ビーフブライ300gのグリル
 バーニャカウダソース ローストガーリックとポテトトマト ルッコラ グリル野菜添え
JAPANESE BEEF SIRLOIN 国産牛サーロイン 200 GR..... 7,500
AUSTRALIAN BEEF RIBEYE オーストラリア産ビーフブライ 300 GR..... 4,500
- GUANCIA DI MANZO BRASATA CON MOSTARDA DI CREMONA 4,500**
PIEMONTE RED WINE BRAISED BEEF CHEEK WITH MASHED POTATOES, ROAST BRUSSEL SPROUT & CREMONA MUSTARD
 牛頬肉の赤ワイン煮 マッシュポテト 芽キャベツ クレモナーマスタード

DESSERT & CHEESE

デザート・チーズ

- ZUCOTTO AL CARAMELLO 1,300**
CARAMEL "ZUCOTTO" WITH PANETTONE ICE CREAM AND BERRY COULIS
 キャラメルズコット パネトーネアイスクリーム ベリークーリー
- K'SHIKI CLASSIC TIRAMISU (CONTAINS ALCOHOL) 1,300**
 ケシキのクラシックティラミス(アルコールを含みます)
- TORTA AL FORMAGGIO E FRUTTI ROSSI 1,300**
CLASSIC BAKED CHEESECAKE SERVED WITH BERRIES
 クラシックチーズケーキ 季節のベリー
- TORTA CAPRESE AL CIOCCOLATO 1,500**
CHOCOLATE "TORTA CAPRESE" WITH MANDARIN SORBET
 チョコレートのトルタカプレーゼ
 マンダリンシャーベット
- PANNA COTTA 1,300**
SOFT PANNA COTTA WITH YOUR CHOICE OF SAUCE HAZELNUT CHOCOLATE OR STRAWBERRY
 パンナコッタ
 ヘーゼルナッツチョコレートまたはストロベリーのソース
- TAGLIERE DI FORMAGGI 3,500**
FOUR ITALIAN CHEESES SERVED WITH RAISIN BREAD
 イタリアンチーズ 4種

🍃 = VEGETARIAN / 🍷 印のお料理は、お肉、お魚を使用しておりません。

ALL PRICES ARE IN JAPANESE YEN, EXCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX AND SUBJECT TO 15% SERVICE CHARGE. 上記は日本円での表示価格で、別途消費税と15%のサービス料を申し受けます。