

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

DANIELE

8-COURSE CHEF'S MENU

ダニエレ
8品のシェフズコース

APPETIZER 前菜

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

TUNA & TOMATO TARTARE WITH FRIED ZUCCHINI FLOWER

まぐろとトマトのタルタル ズッキーニの花のフリット

SOUP スープ

COLD SOUP OF BROCCOLI, KALE & PARMESAN CREAM WITH ROASTED ALMOND

冷製ブロッコリースープ ケール
パルメザンクリーム アーモンド

PASTA パスタ

RAVIOLI DEL PLIN HOMEMADE RAVIOLI PASTA "PLIN" WITH SAGE BUTTER SAUCE

(BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 600)
自家製ラビオリ 牛肉 豚肉のソーセージ 鶏肉
セージバターソース
(黒トリュフソースの追加 - プラス 600)

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

GRILLED BEEF TENDERLOIN "AL PEPE VERDE" WITH POTATOES & SAUTÉED SPINACH

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

FORMAGGI チーズ

SELECTION OF ITALIAN CHEESES SERVED WITH PLUM & RED WINE CHUTNEY

イタリアンチーズセレクション
プラムと赤ワインのジャム

DOLCE ドルチェ

PIEMONTE CHOCOLATE BONET WITH GIANDUJA & YUZU (CONTAINS ALCOHOL)

ピエモンテ チョコレートボネ ジャンドゥーヤと柚子
(アルコールを含みます)

COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION

コーヒー または 紅茶

10,500

APPETIZER 前菜

MARINATED SARDINE BRUSCHETTA WITH BELL PEPPER & ANCHOVIES BUTTER

いわしのマリネのブルスケッタ パプリカ アンチョビバター

OR または

"BOLLITO MISTO" MEAT TERRINE & BABY LEAVES WITH BALSAMIC VINEGAR AND PARMESAN CHEESE

肉のテリーヌ "ボットリート・ミスト" ベビーリーフ パルサミコ パルメザンチーズ

OR または

CAPONATA SALAD WITH COLD TOMATO CREAM

カポナータサラダ トマトクリーム

SOUP スープ

COLD SOUP OF BROCCOLI, KALE & PARMESAN CREAM WITH ROASTED ALMOND

冷製ブロッコリースープ ケール パルメザンクリーム アーモンド

PASTA パスタ

NEAPOLITAN LASAGNA WITH EGG, MEATBALLS, 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

PACCHERO PASTA WITH SHRIMP, ZUCCHINI AND MARJORAM

パッケロパスタ 海老 ズッキーニ マジョラム

OR または

REGINETTA PASTA WITH TOMATO SAUCE, BASIL CREAM AND 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 "ンドゥヤ" サラミ風味のリコッタチーズ

MAIN COURSE 魚料理・肉料理

BRAISED COD FISH WITH HERB CRUST, ROASTED FENNEL & SAFFRON SAUCE

(ADD TIGER SHRIMP - SUPPLEMENT CHARGE 600)

鱈のブレゼ ハーブクラスト フェネル サフランソース

(エビのソテーの追加 - プラス 600)

OR または / AND 両方

VEAL MILANESE WITH ROASTED POTATOES & BRAISED SUMMER VEGETABLES "VIGNAROLA"

(BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 600)

仔牛のミラネーゼ ポテト 夏野菜のヴィニャローラ

(黒トリュフソースの追加 - プラス 600)

DOLCE ドルチェ

PEACH & LEMON SPONGE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM

桃とレモンのスポンジケーキ バニラアイスクリーム

OR または

K'SHIKI CLASSIC TIRAMISU (CONTAINS ALCOHOL)

ケン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

LA CARTA

ANTIPASTI, SALAD & SOUP

前菜・サラダ・スープ

VITELLO TONNATO VEAL TONNATO WITH ROCKET & PARMESAN 仔牛のトンナート ルッコラとパルメザンチーズ	2,200
CAPRESE AL PESTO BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO & BASIL PESTO 水牛モッツアレラとトマトのカプレーゼ	2,200
PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI, CON TRECCIONE CAMPANO DI BUFALO 24 MONTHS-AGED PARMA HAM (40g) & PREMIUM BUFFALO CHEESE "TRECCIONE" (50g) FROM OUR TROLLEY 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	5,500
SARDINE MARINATE E PEPERONI MARINATED SARDINE BRUSCHETTA WITH BELL PEPPER & ANCHOVIES BUTTER いわしのマリネのブルスケッタ パプリカ アンチョビバター	2,500
PARMIGIANA DI MELANZANE E MOZZARELLA DI BUFALA 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	2,100
INSALATA DI STAGIONE 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	1,500
INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA 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	2,200
ZUPPA FREDDA DI BROCCOLI, MANDORLE E PARMIGIANO COLD SOUP OF BROCCOLI, KALE WITH PARMESAN CREAM & ROASTED ALMOND 冷製ブロッコリースープ ケール パルメザンクリーム アーモンド	1,800
MINISTRONE DI VERDURE CON PESTO AL BASILICO VEGETABLE SOUP "MINISTRONE" & BASIL PESTO ミネストローネ バジルの香り	1,400

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 MORTADELLA AL PISTACCHIO / SPECK PICARON トスカナ産プロシュート / 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	SMALL (30G) 900 LARGE (60G) 1,800
--	--

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 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	2,500
SPAGHETTI "SCIUE SCIUE" 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	1,800
"PICI" CACIO E PEPE 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	2,300
FETTUCCINE AI FUNGHI FETTUCCINE WITH SEASONAL MUSHROOMS, CREAM SAUCE AND HERBS (BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 600) 自家製フェットチーネパスタ マッシュルームソース (黒トリュフソースの追加 - プラス 600)	2,300
RAVIOLI DEL PLIN HOUSE-MADE RAVIOLI "PLIN" WITH SAGE BUTTER SAUCE (BLACK TRUFFLE SAUCE - SUPPLEMENT CHARGE 600) 自家製ラビオリ 牛肉 豚肉のソーセージ 鶏肉 セージバターソース (黒トリュフソースの追加 - プラス 600)	3,000
SPAGHETTI CARBONARA 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	2,300
LASAGNA NAPOLETANA 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	2,500
REGINETTA AL POMODORO, RICOTTA E N'DUJA 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 ンドウヤサラミ風味のリコッタチーズ	2,500
RISOTTO ALL'ASTICE, POMODORO ED ERBA CIPOLLINA CARNAROLI RISOTTO WITH LOBSTER, TOMATOES & CHIVES ロブスターと国産カルナローリ米のリゾット トマトとチャイブ	3,500

MAIN COURSE

メインディッシュ

VERDURE GRIGLIATE AL COCCIO, MAGGIORANA E BAGNA CAUDA 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)	2,300
DENTICE ARROSTO ROASTED RED SNAPPER FISH WITH ARTICHOKE, SQUID "CACIUCCO" SAUCE AND 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	3,900
MERLUZZO IN CROSTA DI ERBE BRAISED COD FISH WITH HERB CRUST, ROASTED FENNEL & SICILIAN SAUCE 鱈のプレゼ ハーブクラスト フェネル サフランソース	3,500

FILETTO AL PEPE VERDE 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	5,600
PANCETTA DI MAIALE ALLA SICILIANA PORK BELLY "SICILIAN STYLE" WITH SEMOLINA GNOCCHI & SAUTÉED SPINACH 豚バラ肉のコンフィ「シチリアンスタイル」セモリナ粉のニョッキ ほうれん草	3,800
BISTECCA DI MANZO 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
COTOLETTA ALLA MILANESE VEAL FILLET MILANESE WITH ROASTED POTATO BRAISED SUMMER VEGETABLES "VIGNAROLA" 仔牛フィレのミラネーゼ ポテト 夏野菜のヴィニャローラ	4,500

DESSERT & CHEESE

デザート・チーズ

ZUCCOTO DI PESCHE E LIMONE PEACH & LEMON SPONGE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM 桃とレモンのスポンジケーキバニラアイスクリーム	1,300
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)	1,300

TORTA AL FORMAGGIO E FRUTTI ROSSI CLASSIC BAKED CHEESECAKE SERVED WITH BERRIES クラシックチーズケーキ 季節のベリー	1,300
BONET AL CIOCCOLATO PIEMONTE CHOCOLATE BONET WITH GIANDUJA & YUZU (CONTAINS ALCOHOL) ピエモンテ チョコレートボネ ジャンドゥーヤと柚子(アルコールを含みます)	1,500

PANNA COTTA SOFT PANNA COTTA WITH YOUR CHOICE OF SAUCE HAZELNUT CHOCOLATE OR STRAWBERRY パanna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	1,300
TAGLIERE DI FORMAGGI FOUR ITALIAN CHEESES SERVED WITH RAISIN BREAD イタリアンチーズ 4種	3,500

🌿 = 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。