

“IL PRANZO”



IL CAPO

4-COURSE MENU

「イル・カーポ」4品のランチコース

ANTIPASTI SELECTION INCLUDING A SEASONAL SOUP

CHOICE OF A PASTA

CHOICE OF A MEAT OR FISH MAIN COURSE

CHOICE OF DESSERTS

COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION

前菜・スープ

パスタ

メインディッシュ

デザート

コーヒー または 紅茶

3,800

IL PRANZO DI OGGI

パスタ・メインディッシュ・デザートを下記よりお選びください

CHOICE OF PASTA

パスタ

CAVATELLI PASTA WITH OCTOPUS RAGOUT & CAPER BERRIES

(WITH SEARED BLACK TIGER SHRIMP - ADD 300)

カバテッリパスタ 蛸と白ワインのラグー ケツパーベリー

(エビのソテーの追加 - プラス 300)

OR または

SPECK & SALAMI CANEDERLI, BUTTER & SAGE EMULSION

(WITH BLACK TRUFFLE SAUCE - ADD 500)

スペックとサラミのカネーデルリ(北イタリア風団子) セージバターソース

(ブラックトリュフソースの追加 - プラス 500)

CHOICE OF FISH OR MEAT MAIN COURSES

メインディッシュ

SLOW ROASTED PORK LOIN WITH GARLIC LEMON SAUCE, PUMPKIN & ROMANESCO

低温調理した豚ロース ガーリックレモンソース カボチャとロマネスコ

OR または

ROASTED RED GURNARD, OCTOPUS, GOLDEN THREADFIN BREAM, BELL PEPPER

CHILLI AND RED WINE TOMATO SAUCE

イトヨリ ホウボウ タコのロースト 赤ワイン風味 オレガノ入りトマトソース

OR または

'TAGLIATA' GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIB EYE, ROASTED POTATOES (PLEASE ADD 1,600)

CHERRY TOMATOES, YOUNG ONION & ROSEMARY OIL

オーストラリア産ビーフブライのグリル ポテトのロースト(プラス 1,600)

チェリートマト 新玉葱 ローズマリーオイル

CHOICE OF DESSERTS

デザート

ALCHERMES SPONGE, CUSTARD & CHOCOLATE "ZUPPA INGLESE", VANILLA GELATO

“ズッパイングレーゼ” バニラのジェラート

OR または

ALMOND CRISP, WHITE CHOCOLATE MOUSSE, CHESTNUTS & VANILLA

ホワイトチョコレートムースとアーモンドクリスプのミルフォリエ バニラカスタードソース マロン添え

LA FAMIGLIA

ラファミリア

ANTIPASTI SELECTION

アンティパストセクション

FRIED FRESH ANCHOVIES, FENNEL & LEMON SALAD

BAGNA CAUDA

イワシのフリット フェンネルとレモンのサラダ バーニャカウダソース

LASAGNA TRADIZIONALE DI DANIELE

シェフ・ダニエレ特製ラザーニャ

OR または

LOBSTER RISOTTO, TOMATO & CHIVES

ロブスターのリゾット トマトとチャイブ

BLACK OLIVE SALTED SEA BASS

FENNEL CIAMBOTTA, POMODORO SAUCE & BASIL

スズキの黒オリーブ風味 フェンネル入りチャンボッタ バジルとトマトのソース

SLOW ROASTED VEAL OSSOBUCO, PORCINI MUSHROOMS

MASHED POTATOES, FRESH GRAPES & SNOW PEAS

仔牛スネ肉のオッソブッコ ポルチーニ マッシュポテトと葡萄 絹さや

RICOTTA TART, CINNAMON & WILD STRAWBERRY COMPOTE

シナモン風味のリコッタチーズタルト 野イチゴを添えて

COFFEE, TEA OR HERBAL INFUSION

コーヒー または 紅茶

5,800

SHARABLE COURSES - PRICE IS PER GUEST

FOR A MINIMUM OF 2 GUESTS

お一人様 5,800円 皆様でシェアしてお楽しみいただけます。

ご注文は2名様より承ります。



BORN AND RAISED IN ROME, ITALY, CHEF DANIELE ALWAYS BELIEVED THAT THE BEST WAY TO REPRESENT ITALIAN CUISINE ABROAD IS TO KEEP IT SIMPLE AND AS CLOSE AS POSSIBLE TO THE TRADITIONAL WAYS. HIS MAIN INSPIRATION ALSO CAME FROM HIS PROFESSOR OF CULINARY ARTS ENZO FRASSANITO "HE KEPT TELLING US EVERY DAY THAT "COOKING IS LOVE", MEANING THAT THE CORE OF A GOOD DISH COMES FROM THE GOOD SPIRIT OF THE CHEF"

ローマで生まれ育ったシェフ ダニエレ・カーソンの信条は、いつも笑顔でいること、物事をシンプルにすること、そして伝統的なスタイルを大切にすること。海外で本物のイタリア料理を紹介するにはそれが一番だから、と彼は語ります。「料理とは、愛である」すなわち美味しい料理の根本はシェフの温かい愛情にある、という恩師の教えを胸に日本にやってきたダニエレの料理は、まさにイタリア人らしい明るく温かい愛に溢れています。伝統的イタリア料理への情熱、彼を心躍らせる日本の素晴らしい食材が融合し、テーブル上にダイナミックに花開く瞬間をどうぞご堪能ください。

ANTIPASTI & SALAD

前菜

ANTIPASTI DELLA CASA 1,900

HOUSE APPETIZER SELECTION:

GRILLED MAITAKE MUSHROOM / ZUCCHINI TEMPURA / PIADINA ROMAGNOLA TONNATO
MARINATED SARDINE & CATALOGNA CHICORY SALAD / VEGETABLE & MINT CAPONATA

アンティパスト セレクション

マイタケのグリル・ズッキーニのフライ・仔牛のトンナートのピアディーナ

鯛のマリネとブントレツラのサラダ・ミント風味のカポナータ

LINGUA DI VITELLO CROCCANTE 1,800

CRISPY VEAL TONGUE, POTATO, RED ONION, SALSA VERDE

ミルクで煮込んだ仔牛のタンのソテー ポテト 赤玉葱 サルサベルデとともに

CAPRESE AL PESTO 1,900

'GUFFANTI' BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO & BASIL PESTO

ゲーファンティ社の水牛モッツアレラとトマトのカプレーゼ

ALICI FRITTE DORATE 1,800

FRIED FRESH ANCHOVIES, FENNEL & LEMON SALAD WITH BAGNA CAUDA

イワシのフリット バーニャカウダソース フェネルとレモンのサラダ

SCAMORZA AI FERRI 2,100

SMOKED BAKED SCAMORZA CHEESE, RULIANO HAM

ASPARAGUS & MOSTO COTTO SAUCE

ローストしたスカモルツァチーズ ルリアーノ社のパルマ産プロシュート

アスパラガス モストコットソース

INSALATA DI STAGIONE 1,400

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 CINQUE POMODORI E CIPOLLA 1,900

SALAD OF FIVE VARIETIES OF TOMATOES, RED ONIONS & CERVIA SEA SALT

5種類のトマトサラダ 赤玉葱 チェルビアの海塩

PANINI

ALL SANDWICHES ARE SERVED WITH YOUR CHOICE OF
POTATO WEDGES, FRENCH FRIES OR A GREEN LEAF SALAD

全てのサンドイッチにはフライドポテト(皮付き/皮なし)

またはグリーンサラダが付きます。

パニーニ

BURGER ITALIANO 2,900

JAPANESE BEEF BURGER WITH GREEN OLIVE BUN

GRILLED ZUCCHINI, TOMATO & RUCOLA PESTO

国産牛のハンバーガー トマトと野菜のグリル ルッコラペースト

FOCACCIA AL PROSCIUTTO COTTO 2,400

FOCACCIA, GRILLED HAM, PROVOLONE CHEESE, EGG FRITTATA

TOMATO & TONNATO SAUCE

フォカッチャとコットハム プロヴォローネチーズのフリッタータ トマト トンナートソース

CIABATTA AL PESCESPADA IN CONSERVA, PATE' DI OLIVE 2,400

ROSEMARY CIABATTA WITH HOUSE PRESERVED SWORDFISH

BLACK OLIVE TAPENADE, RUCOLA & TOMATO

ローズマリーの香るチャバッタのパニーニ

メカジキのオイル漬けと黒オリーブのタップナード ルッコラとトマト

GRIGLIATO E MANGIATO 1,800

BAGUETTE, GRILLED EGGPLANT, PEPPERS, MOZZARELLA & BASIL PESTO

バゲット 茄子とパプリカのグリル モッツアレラチーズとバジル

DESSERT & CHEESE

デザート・チーズ

CREMA AL LIMONE E BRICIOLE 1,300

LEMON CREAM & ALMOND BISCOTTI CRUMBS

クレマ・アル・リモーネ

TIRAMISU CAMPORELLI 1,300

TIRAMISU WITH CAMPORELLI COOKIES

ティラミス

TORTA DI RICOTTA 1,300

RICOTTA CHEESE TART, CINNAMON & WILD STRAWBERRY COMPOTE

シナモン風味のリコッタチーズタルト 野イチゴのコンポート

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ソース または ストロベリーソース

TAGLIERE DI FORMAGGI 3,500

FOUR ITALIAN CHEESES SERVED WITH RAISIN BREAD

イタリアンチーズ 4 種 レーズンブレッド

PASTA, RISOTTO & SOUP

パスタ・リゾット・スープ

PASTA CON LE SARDE 1,800

SPAGHETTI PASTA, SARDINES, GARLIC, RED CHILLI, COLATURA DI ALICI CRUMBS

イワシのスパゲティ アーリオ オーリオ ペペロンチーノ

STROZZAPRETI ALL' ANATRA E PISTACCHI 1,900

ARTISANAL STROZZAPRETI PASTA, DUCK RAGOUT, PISTACHIO & MARJORAM HERB

(BLACK TRUFFLE SAUCE - ADD 500)

手打ちパスタ ストロツツアプレティ 鴨のラグー ピスタチオ マジョラムの香り

(ブラックトリュフソースの追加 - プラス 500)

LINGUINE AL POMODORO E BASILICO 1,600

LINGUINE, FRESH TOMATO & BASIL SAUCE

フレッシュトマトとバジルのリングイーネ

CALAMARATA ALLA NORMA 1,700

CALAMARATA PASTA, CUTTLEFISH, TOMATO, PEPPERS & ZUCCHINI

カラマラータ 甲イカとトマト パプリカ ズッキーニ

LASAGNA BOLOGNESE TRADIZIONALE DI DANIELE 2,000

THREE-MEAT LASAGNA MADE WITH BEEF, VEAL & PORK

牛肉 仔牛肉 豚肉の入ったシェフ・ダニエレ特製ラザーニャ

RISOTTO ALL'ASTICE, POMODORO ED ERBA CIPOLLINA 3,500

LOBSTER RISOTTO, TOMATO & CHIVES

ロブスターのリゾット トマトとチャイブ

VELLUTATA DI PASTINACA E VARIAZIONE DI CAROTE 1,500

THICK PARSNIP SOUP WITH ASSORTED GLAZED CARROTS

パースニップのスープとカラフルな人参のグラッセ

VELLUTATA DI POMODORO CON PESTO AL BASILICO 1,400

CREAMY TOMATO SOUP & BASIL PESTO

クリーミートマトスープ バジルの香り

COLD CUTS SERVED WITH 5 KINDS OF OLIVES

イタリアンコールドカット 5種類のオリーブとともに

PROSCIUTTO RULIANO

ルリアーノ社のパルマ産プロシュート

MORTADELLA AL PISTACCHIO

モルダデッラ・ピスタチオ

SALAME AL TRUFFLE

トリュフ入りサラミ

SPECK PICARON

燻製生ハム スペックピカロン

SMALL (30G) 900 / LARGE (60G) 1,800

MAIN COURSE

メインディッシュ

BRANZINO AL SALE 2,900

BLACK OLIVE SALTED SEA BASS, FENNEL CIAMBOTTA, POMODORO SAUCE & BASIL

スズキの黒オリーブ風味 塩クラスト焼き

フェネル入りチャンボッタ バジルとトマトのソース

GUAZZETTO DI DENTICE 2,900

BAKED SEA BREAM, BLACK OLIVES, FENNEL & SPRING ONION

鯛のソテー 黒オリーブ 新玉葱 フェネル

TAGLIATA DI MANZO E POMODORI 3,900

GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIB EYE 300GR

TOMATOES, YOUNG ONIONS & ROSEMARY OIL

SERVED WITH A CHOICE OF ROASTED POTATOES OR BABY LEAF SALAD

オーストラリア産ビーフリアイ(300g)のグリル

チェリートマト 新玉葱 ローズマリーオイル

ポテトのロースト または ベビーリーフサラダ とともに

OSSOBUCCO E PORCINI 3,500

SLOW ROASTED VEAL OSSOBUCCO, PORCINI MUSHROOMS

MASHED POTATOES, FRESH GRAPES & SNOW PEAS

仔牛スネ肉のオツソブッコ ポルチーニ マッシュポテト 葡萄 絹さや

VERDURE GRIGLIATE AL COCCIO, MAGGIORANA E BAGNA CAUDA 2,300

GRILLED VEGETABLES, MARJORAM & BAGNA CAUDA SAUCE

グリルベジタブル マジョラムとバーニャカウダソース

FIORENTINA AI FERRI

GRILLED JAPANESE BEEF STEAK 750GR (FOR 2-4 PEOPLE)

YOUR CHOICE OF T-BONE OR PRIME RIB, BAGNA CAUDA

ROASTED GARLIC & POTATOES, TOMATOES, RUCOLA, GRILLED VEGETABLES

国産牛ステーキ(750g/2-4名様)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

Tボーンまたはプライムリブをお選びください

T-BONE

25,000

PRIME RIB

18,000