

Dinner time

17:00~21:00(L.O.20:00)

※表示料金には消費税とサービス料が含まれております。

Tax and service charge included.

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Menus are subject to change according to availability of ingredients.



Il riso fa buon sangue.

Buon Natale

S コース ¥23,600 食前酒付

始まりの一皿・前菜・パスタ・魚料理・肉料理・ドルチェ・コーヒー

A コース ¥20,000

始まりの一皿・前菜・パスタ・魚料理・肉料理・ドルチェ・コーヒー

B コース ¥18,000

始まりの一皿・前菜・パスタ・メイン（魚料理又は肉料理）・ドルチェ・コーヒー

12/1(金)~12/25(月)

Stuzzichino

始まりの一皿

Antipasto

Involtni di coscia di pollo con salsa di tartufo

錦爽鶏のインボルティーニ

Paste

Salsa di crema di casarecce e granchio delle nevi

ズワイ蟹のカサレッチェ

Pesce

Cacciucco

カチュッコ

Carne

Tagliata di lombò di manzo con riccio di mare e salsa di pomodoro

国産牛のタリアータ 4種のソースと共に

Dolce

Panettone e Torrone

パネットーネとトッローネ

Caffè

コーヒー

食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し出ください。

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

表示料金には消費税とサービス料が含まれております。

Tax and service charge included.

食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Please note that the ingredients we use may vary due to a lack of stock caused by weather conditions, etc.



Il riso fa buon sangue.

Antipasti & Primi Piatti

アンティパスト（前菜）& プリモピアット（パスタ・リゾット・スープ）

好きな組み合わせ 2品 ¥5,060～

Antipasto・Primi Piatti からおひとつずつお選びください

Antipasti 前菜

- | | | |
|---|--|--|
| • カプレーゼ
Caprese Salad | • タコとセロリのサラダ カラスミ風味（＋¥632）
Octopus and celery salad with dried mullet roe | • 野菜のオーブン焼き
Ovenbaked vegetables |
| • プロシュット
Prosciutto ham and salami | • ポルチーニパイ（＋¥1,518）
Creamed Portini mushrooms wrapped in pie crust | • パタータとスピナーチ
Fried Potato and spinach |
| • バーニャカウダ
Fondue Bagna Cauda with vegetables | • トリッパ
Stewed tripe cooked with tomato sauce | • チーズ盛り合わせ
Assorted Cheese |
| • ムール貝のオーブン焼き
Ovenbaked Mussels | • アランチャーニ
Rice croquettes filled with Mozzarella cheese | • 本日の前菜
Today's appetizer |
| • 肉のパテ、ソプレッサータ
Meat terrine | | |

前菜 単品 各¥2,783～

Primi Piatti パスタ・リゾット・スープ

パスタ

- | | |
|--|--|
| • 本日のパスタ
Today's pasta | • カルボナーラ（＋¥379）
Pasta with carbonara sauce |
| • ペペロンチーニ
Pasta with garlic, chili peppers, and olive oil | • ジェノベーゼ風
Pasta with pesto genovese style sauce |
| • ポモドーロバジル
Pasta with tomato and basil sauce | • アマトリチャーナ風
Pasta with amatriciana sauce |
| • ゴルゴンゾーラクリーム（＋¥379）
Pasta with golgonzola cheese cream sauce | • ペスカトーラ（＋¥822）
Pasta with seafood and tomato sauce |
| • ラグー
Pasta with meat sauce | • カニとマッシュルームの
クリームソース（＋¥1,644）
Pasta with crustacean cream sauce |
| • アッラピアータ
Pasta with chili tomato sauce | |

リゾット

- 本日のリゾット（＋¥253～）
Risotto

スープ

- 伝承のコンソメスープ（＋¥379）
Consommé soup
- 野菜のパッサート
Vegetable potage soup

パスタ・リゾット・スープ単品
各¥2,656～

※表示料金には消費税とサービス料が含まれております。
Tax and service charge included.

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。
Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。
Menus are subject to change according to availability of ingredients.



Il riso fa buon sangue.

Pesce • Carne

お魚料理・お肉料理 各 ¥5,692~

- | | |
|---|---|
| • 三崎港直送 本日の魚料理
ロースト / グリエ / ヴァポレー / アクアパッツァ (+¥380)
Today's fish dish (roasted / grilled / steamed / acqua pazza) | • 仔羊のグリエ (+¥1,012)
Grilled lamb |
| • 本日の肉料理
Today's meat dish | • オッソブーコ (+¥1,897)
Veal shanks with bone, braised in white wine and tomatoes |
| • サルティンボッカ
Sauteed sliced veal, with prosciutto and sage leaves | • あかざ海老のオープン焼き (+¥3,162)
Grilled norway lobster |
| • 仔牛のパン粉焼き
Breaded veal cutlets | • 牛フィレ肉のステーキ 100g (+¥1,898)
Beef fillet steak |
| • 牛肉のタリアータ 100g
Sliced rare beef steak | • ビステッカ 800g (+¥9,487)
Grilled T-bone steak |
| • 国産牛の赤ワイン煮込み
Domestically produced beef stewed with red wine | |

Pane パン

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| • フォカッチャ、クッペ 盛り合わせ
Assorted bread | ¥506 |
| • ガーリックトースト
Garlic toast | ¥759 |
| • ブルスケッタ
Bruschetta | ¥1,265 |

※表示料金には消費税とサービス料が含まれております。
Tax and service charge included.

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。
Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。
Menus are subject to change according to availability of ingredients.



Il riso fa buon sangue.

Spécialité

イル・ジャルディーノのスペシャリテ

ミラノ風オッソブーコ ¥7,590



オッソブーコとはロンバルディア州の郷土料理で、
「穴のある骨」を意味し、骨付きの仔牛のすね肉のことを言います。

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オッソブーコを広めました。

当時、オッソブーコはデミグラスベースで提供されていましたが、
イル・ジャルディーノの開店にあたり、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・香りを乗せた肉を白ワイン・トマトで煮込み、
骨髓を溶かし込んだ深みのあるソースに仕上げ、
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。
味わい深い伝承の料理をぜひお召し上がりください。

※表示料金には消費税とサービス料が含まれております。
Tax and service charge included.

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。
Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。
Menus are subject to change according to availability of ingredients.



Il riso fa buon sangue.

Dolce

- | | |
|---|--------|
| • ティラミス
Tiramisu | ¥1,265 |
| • カタラーナ
Custard Pudding, Italian-style | ¥1,265 |
| • ジェラート (ミックスベリー、バジルオリーブ、季節のジェラート)
Italian-style Ice Cream | ¥1,265 |
| • 季節のズッパ・イングレーゼ
Seasonal cake | ¥1,265 |
| • 本日のドルチェ
Today's dessert | ¥1,265 |
| • ドルチェ3種盛り合わせ
Assorted dessert | ¥1,897 |

Caffe

- | | |
|-----------------------|--------|
| • コーヒー
Coffee | ¥948 |
| • 紅茶
Tea | ¥948 |
| • エスプレッソ
Espresso | ¥948 |
| • カプチーノ
Cappuccino | ¥1,113 |

※表示料金には消費税とサービス料が含まれております。

Tax and service charge included.

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。

Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

Menus are subject to change according to availability of ingredients.



Il riso fa buon sangue.

Vegan Menus

- | | | | |
|---|--------|---|--------|
| • 本日のスープ
Today' s soup | ¥2,530 | • ベジミートのカツレツ カポナータ添え
Breaded plant-based patty with caponata | ¥3,795 |
| • トマトソースのスパゲッティ
Tomato sauce spaghetti | ¥2,530 | • ベジミートのグリエ ワカモレ風
Plant-based grilled guacamole style | ¥3,795 |
| • ペペロンチーノ スパゲッティ
Spaghetti pepperoncino | ¥2,530 | • バーニャカウダ カポナータと共に
Bagna cauda style | ¥2,530 |
| • 野菜と豆乳のスパゲッティ
Vegetables spaghetti with soy milk sauce | ¥3,036 | • 野菜のオープン焼き
Baked vegetables | ¥2,024 |
| • スパゲッティ ベジミートのラゲースソース
Spaghetti with plant-based ragout sauce | ¥2,530 | • ハーブとガーリック香る
ジャガイモのオープン焼き
Baked potatoes, herb and garlic flavor | ¥2,024 |

Vegan Desserts

- | | |
|---|--------|
| • ココナッツのスープ バナナのカラメリゼ
Coconut soup with caramelized banana | ¥1,518 |
| • 豆乳ジェラート
Soy milk gelato | ¥1,012 |

※表示料金には消費税とサービス料が含まれております。
Tax and service charge included.

※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。
Kindly inform your server prior to ordering if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

※食材の入荷状況により内容が変更になる場合がございます。
Menus are subject to change according to availability of ingredients.



Il riso fa buon sangue.