Lunch time

11:30~16:30(L.O.15:30)

※15:00~15:30(L.O.) は

Bコース ￥3,984 のみのご提供となります。

前菜・パスタ・デザート・コーヒー

※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 Pranzo

パスタ・メイン料理に関しましては、コースに応じてお好きなものをお選びください。

Aコース ￥6,578
前菜・パスタ・メイン(魚料理 又は 肉料理)・デザート・コーヒー

Bコース ￥4,617
前菜・パスタ・デザート・コーヒー

12/1(金)～12/25(月)

Antipasto

Antipasto misto al giardino
前菜　イル・ジャルディーノ

Paste

Spaghetti con salsiccia e verudure （rosso o bianco）
スパゲッティ　サルシッチャ

Pasta de　giorno
本日のパスタ

Seafood Doria
シーフード　ドリア　　（A＋379円・B＋759円）

Spaghetti Napolitan
スパゲッティナポリタン　（A＋126円・B＋253円）

Salsa di crema di casarecce e granchio delle nevi
カサレッチェ　ズワイガニのクリームソース　（A＋759円・B＋1,518円）

Pesce

Piatti di pesce consigliati
本日の魚料理

Saltate di pesce e gamberetti con la testa e capesante salsa verde
魚・エビ・ホタテのサルタート　ベルデソース　（＋1,897円）

Carne

Piatti di carni consigliati
本日の肉料理

Tagliata di manzo alomi di balsamico e tartufi
牛肉のタリアータ　バルサミコソース　トリュフの香り　（＋2,530円）

Dolce • Caffe

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.

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リストランテにて修行をした際、
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、
骨髄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.

Antipasti

アンティパスト　単品 各￥2,783～

- カプレーゼ
  Caprese Salad
- プロシュット
  Prosciutto ham and salami
- 肉のテリーヌ
  Meat terrine
- バーニャカウダ
  Fondue Bagna Cauda with vegetables
- ムール貝のオーブン焼き
  Ovenbaked Mussels
- 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
- ポルチーニパイ（＋￥1,518）
  Creamed Portini mushrooms wrapped in pie crust
- トリッパ
  Stewed tripe cooked with tomato sauce
- アランチーニ
  Rice croquettes filled with Mozzarella cheese
- 野菜のオーブン焼き
  Ovenbaked vegetables
- パタータとスピナーチ
  Fried Potato and spinach
- チーズ盛り合わせ
  Assorted Cheese
- 本日の前菜
  Today’s appetizer

Primi Piatti

プリモピアット　単品 各￥2,656～

- ペペロンチーニ
  Pasta with garlic, chili peppers, and olove oil
- ポモドーロバジル
  Pasta with tomato and bazil sauce
- ゴルゴンゾーラクリーム（＋￥379）
  Pasta with golgonzola cheese cream sauce
- ラグー
  Pasta with meat sauce
- アッラビアータ
  Pasta with chili tomato sauce
- ペスカトーラ（＋￥822）
  Pasta with seafood and tomato 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
- カルボナーラ（＋￥379）
  Pasta with carbonara sauce
- ジェノベーゼ風
  Pasta with pesto genovese style sauce
- アマトリチャーナ風
  Pasta with amatriciana sauce
- リゾット（＋￥253～）
  Risotto
- 本日のパスタ
  Today’s pasta
- 伝承のコンソメスープ（＋￥379）
  Consommé soup
- 野菜のポタージュスープ
  Vegetable potage soup

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

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.

Dolce

- ティラミス ¥1,265
  Tiramisu
- カタラーナ ¥1,265
  Custard Pudding, Italian-style
- 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 ） ¥1,265
  Italian-style Ice Cream
- 季節のズッパ・イングレーゼ ¥1,265
  Seasonal cake
- 本日のドルチェ ¥1,265
  Today’ s dessert
- ドルチェ3種盛り合わせ ¥1,897
  Assorted dessert

Caffe

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

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

Vegan Desserts

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

※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.