

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 ¥6,800

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 ¥4,800

前菜・パスタ・デザート・コーヒー

2026/6/1(月)～2026/8/31(月)

Antipasto

Antipasto misto al giardino

前菜 イル・ジャルディーノ風

Paste

Spaghetti freddi al pesto Genovese

冷製 フェデリーニ ジェノヴェーゼ

Capellini freddi al pomodoro e basilico

冷製 カッペリーニ ポモドーロバジリコ

Pasta del giorno

本日のパスタ

Spaghetti Napolitan

スパゲッティ ナポリタン (A+¥126/B+¥253)

Seafood Doria

シーフード ドリア (A+¥632/B+¥1,265)

Capellini freddi al ricci di mare e pomodoro

冷製 雲丹のカッペリーニ (A+¥2,213/B+¥4,427)

Pesce

Piatti di pesce consigliati

本日の魚料理

Carne

Piatti di carni consigliati

本日の肉料理

Dolce • Caffè

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

ミラノ風オツズブーコ ¥7,590



オツズ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ツズブーコを広めました。

当時、オツズ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、ミラノ風オツズ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
- 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
- 野菜のオープン焼き
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
- 肉のテリーヌ
Meat terrine
- トリッパ
Stewed tripe cooked with tomato sauce
- チーズ盛り合わせ
Assorted Cheese
- バーニャカウダ
Fondue Bagna Cauda with vegetables
- アランチーニ
Rice croquettes filled with Mozzarella cheese
- 本日の前菜
Today's appetizer
- ムール貝のオープン焼き
Ovenbaked Mussels

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 olive oil
- ペスカトーラ (+ ¥1,644)
Pasta with seafood and tomato sauce
- リゾット (+ ¥253~)
Risotto
- ポモドーロバジル
Pasta with tomato and basil sauce
- カニとマツシユルームの
クリームソース (+ ¥2,403)
Pasta with crustacean cream sauce
- 本日のパスタ
Today's pasta
- ゴルゴンゾーラクリーム (+ ¥379)
Pasta with gorgonzola cheese cream sauce
- カルボナーラ (+ ¥379)
Pasta with carbonara sauce
- 伝承のコンソメスープ (+ ¥379)
Consommé soup
- ラゲー
Pasta with meat sauce
- ジェノベーゼ風
Pasta with pesto genovese style sauce
- 野菜のポタージュスープ
Vegetable potage soup
- アツラビアータ
Pasta with chili tomato sauce
- アマトリチャーナ風
Pasta with amatriciana sauce

※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 (+¥379)
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
Sautéed sliced veal, with prosciutto and sage leaves
- 仔羊のグリエ (+¥1,897)
Grilled lamb
- オツプーコ (+¥1,897)
Veal shanks with bone, braised in white wine and tomatoes
- 牛フィレ肉のステーキ 100g (+¥2,530)
Beef fillet steak
- 仔牛のパン粉焼き
Breaded veal cutlets
- ビステッカ 1000g (+¥18,811)
Grilled T-bone steak
- 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

Pane パン

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

※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 ¥1,265
Coffee
- 紅茶 ¥1,265
Tea
- エスプレッソ ¥1,265
Espresso
- カプチーノ ¥1,391
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
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 ベジミートのラグーソース
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 バナナのキャラメリゼ
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.