

# IL Menu

小さな前菜と自家製パンがきます

野菜・・・さいたま市の若手農家「さいたまヨーロッパ野菜研究会」が作った、色とりどりのヨーロッパ野菜を堪能して下さい！  
魚・・・天然魚のみ使用します。さいたま市の市場から仕入れた旬のお魚です！  
牛肉・豚肉・・・埼玉県内にも素晴らしい畜産の生産者がいらっしやいます。ぜひ有名産地に負けない味わいをお楽しみください。

## Antipasti

前菜

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>オリーブ</b>   | ¥630 (¥693)     |
| 私たちが厳選したシチリア産のオリーブの実です。                                     |                 |
| <b>自家製レバーペーストのブルスケッタ</b>                                    | ¥630 (¥693)     |
| ディアボラ人気のレバーペースト！樽熟成の赤・白ワインと一緒に！                             |                 |
| <b>さいたま産野菜のサラダ</b>  | ¥830 (¥913)     |
| 新鮮な朝採り野菜、地元の安全・安心、ヨロ研の仲間が作ったサラダです。                          |                 |
| <b>武州和牛ホルモンのトマト煮込み</b>                                      | ¥1,030 (¥1,133) |
| 武州和牛のホルモンを使った地産地消のモツ煮込み。                                    |                 |
| <b>自家製サルシッチャ ミズナラチップの燻製</b>                                 | ¥1,180 (¥1,298) |
| 秩父産の食材や素材をふんだんに使用。イチローズモルトと合わせるのがおすすめ。                      |                 |
| <b>秩父やまなみチーズ工房のモッツアレラチーズと<br/>フレッシュトマトのカプレーゼ</b>            | ¥1,180 (¥1,298) |
| シェフが厳選したトマトと秩父産のモッツアレラチーズのカプレーゼ。                            |                 |
| <b>パルマ産 贅沢な24ヶ月熟成の生ハム</b>                                   | ¥1,180 (¥1,298) |
| 通常の2倍の熟成期間をかけ、口溶けがよく旨みが強い生ハムに熟成させました。                       |                 |
| <b>イタリア産生ハムとサラミの盛合せ</b>                                     | ¥1,380 (¥1,518) |
| イタリアの伝統的サラミの盛り合わせ。ワインと相性抜群！                                 |                 |
| <b>天然魚のみ！ 漁港直送の鮮魚のカルパッチョ仕立て</b>                             | ¥1,380 (¥1,518) |
| 函館（北海道）の漁港などから直送されている天然魚です。                                 |                 |
| <b>大人気！！イタリアン前菜盛り合わせ 1人前<br/>カルパッチョ+生ハム+カプレーゼの盛合せ 2人前より</b> | ¥1,080 (¥1,188) |

## Primi Piatti

パスタ リゾット

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>ベンネ アラビアータ</b>                        | ¥930 (¥1,023)   |
| ニンニクと唐辛子がスパイシーに効いた一皿です。                  |                 |
| <b>アマトリチャーナ</b>                          | ¥1,280 (¥1,408) |
| じっくり炒めたグアンチャーレと玉葱。シンプルなトマトソースの味わいを堪能。    |                 |
| <b>埼玉県産武州和牛のポロナーゼ タリアテッレorスパゲッティ</b>     | ¥1,580 (¥1,738) |
| お肉を味わうミートソース、パスタは手打ちの幅広麺 または スパゲッティでどうぞ。 |                 |
| <b>濃厚に仕立てたカルボナーラ</b>                     | ¥1,480 (¥1,628) |
| 大人気カルボナーラを濃厚に仕立てました。                     |                 |
| <b>サルデーニャ産カラスミのスパゲッティ〜アーリオ・オーリオ〜</b>     | ¥1,580 (¥1,738) |
| ペペロンチーノを高級食材 ポツタルガ（カラスミ）で風味豊かに仕上げます。     |                 |
| <b>パルミジャーノのリゾット</b>                      | ¥1,380 (¥1,518) |
| シンプルだからこそ際立つ、パルミジャーノチーズの豊かな香りをお楽しみ下さい。   |                 |

## Pizza

ピッツァ

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>ピッツァ マルゲリータ</b>                        | ¥930 (¥1,023)   |
| ナポリピッツァの王道です。モッツアレラチーズとさいたま市産バジルは最高の相性です。 |                 |
| <b>生ハムとルーコラのピッツァ</b>                      | ¥1,230 (¥1,353) |
| さいたま市産ルーコラ・セルパチコの苦みを生ハムが包み込む、イタリア現地仕様。    |                 |
| <b>ピッツァ クアトロフォルマッジ</b>                    | ¥1,380 (¥1,518) |
| <b>秩父の伝統的なしゃくし菜漬けをのせて</b>                 |                 |
| 4種類のチーズに酸味のあるしゃくし菜漬けが相性ぴったり！！             |                 |

## Secondi Piatti

お魚料理

さいたま市の市場から仕入れた“天然物”

**本日の天然魚の料理** ¥1,780 (¥1,958)

お肉料理

**骨付き仔羊のグリル** 本/ ¥1,280 (¥1,408)

芳ばしくしっかりと火入れします ガブリとどうぞ！

**秩父産米麩を使った塩麩でマリネした豚肉のポルケッタ** ¥1,780 (¥1,958)

使用しているお肉ももちろん埼玉県産。自家製塩麩の柔らかな味わいがマッチします。

**埼玉県産 武州黒毛和牛 (A4) のグリル 100g** ¥2,080 (¥2,288)

秩父ルージュの赤ワイン塩を添えて

埼玉県が誇るブランド牛 ご注文はカットの都合上150gから承ります

## Contorni

お魚やお肉料理の付け合わせ

**ジャガイモのロースト** ¥330 (¥363)

**さいたま市産ヨロ研野菜のグリル** ¥530 (¥583)

## Formaggi

チーズ

**秩父やまなみチーズ工房のチーズを使った盛合せ3種** ¥1,130 (¥1,243)

**秩父やまなみチーズ工房のチーズを使った盛合せ5種** ¥1,480 (¥1,628)

## Dolce

**秩父うさぎだ食堂の自家製ジェラート** ¥580 (¥638)

ヴァニラ・本日のジェラート からお選び下さい。

**ティラミス** ¥630 (¥693)

エスプレッソをきかせた大人の味 マスカルポーネチーズの濃厚な味わい

**アッフオガート** ¥630 (¥693)

自家製のヴァニラジェラートにエスプレッソをかけます

**本日のドルチェ** ¥630 (¥693)

スタッフよりご案内いたします

**ドルチェミスト (デザート盛り合わせ)** ¥1,380 (¥1,518)

迷ったらコレ！色々なドルチェが入った贅沢な一皿！

## Caffe

カフェ

**エスプレッソ** ¥380 (¥418)

**コーヒー** ¥380 (¥418)

**カプチーノ** ¥480 (¥528)

**カフェラッテ** ¥480 (¥528)

**紅茶** ¥380 (¥418)

( )内は税込価格です。

コペルト（席料・パン代）として400円頂いております