

# IL Menu

一品ごとに追及した食材へのこだわり！

魚・・・天然魚のみ使用します。宍岐の島(長崎)・能生(新潟)・佐島(神奈川) 漁港から直送の旬のお魚です！

牛肉・・・埼玉県産の武州和牛のみを使用し地産地消の輪をどんどん広げます。

## Antipasti 前菜

**イタリアン前菜3種の盛合せ(一人前)** ¥1,110  
カルパッチョ+生ハム+カプレーゼの盛合せ (2名様分より承ります)

**武州和牛のトリッパ フィレンツェ風 トマト煮込み** ¥1,080  
埼玉県のブランド牛「武州和牛」の希少なトリッパ。20年来の人気メニュー！！

**さいたま産野菜のサラダ** ¥880  
新鮮な朝採れ野菜、地元の安全安心、ヨロ研の仲間が作った野菜です。

**埼玉武州和牛ローストビーフとさいたま産野菜のサラダ** ¥1,380  
しっかりと焼き上げた赤身の部位を西洋わさびのドレッシングで

**美味しいフルーツマトのカプレーゼ** ¥1,280  
イタリアントリコロールがお皿に映えます！オリーブオイルにもこだわって。

**パルマ産 贅沢な24か月熟成の生ハム** ¥1,280  
通常の2倍の熟成期間をかけ、口溶けがよく旨味が強い生ハムに熟成させました。

**パルマ産 24か月熟成の生ハムとトリュフサラミの盛合せ** ¥1,380  
生ハム&美味しいサラミも食べたい方にも嬉しい盛合せです。

**厳選！シチリア島のオリーブ** ¥680  
加熱処理をしていないフレッシュのグリーンオリーブです。

**自家製レバーペースト** ¥680  
自家製で仕込んでます。店長のお気に入り！！

**天然魚のみ！漁港直送の鮮魚のカルパッチョ仕立て** ¥1,480  
能生(新潟)・宍岐の島(長崎)・佐島(神奈川) の漁港から直送の天然魚のみ。

## Primi Piatti パスタ リゾット

**ペンネ アラビアータ** ¥980  
ニンニクとイタリア産唐辛子がスパイスに効いた一皿です。

**アマトリチャーナ ~シンプルだからこだわりました~** ¥1,380  
トマトソースの代名詞、ラツィオ州の伝統料理。

**4種のチーズリゾット** ¥1,480  
4種類のチーズを使用した、チーズ好きにはたまらない一品に仕上げました。

**濃厚に仕立てたカルボナーラ** ¥1,580  
炭焼き職人風。こだわりのカルボナーラ。

**埼玉県産『武州和牛』のボロネーゼ タリアテッレ or スパゲッティ** ¥1,680  
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。

**サルデーニャ産カラスミのスパゲッティ** ¥1,680  
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。

## Pizze ピッツァ

**ピッツァ マルゲリータ** ¥980  
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産バジルの相性は抜群です。

**生ハムとルーコラのピッツァ** ¥1,280  
さいたま産ルッコラ・セルバチカの苦みとパルマの生ハムがよく合う、イタリア現地仕様。

**ピッツァ クアトロフォルマッジ 蜂蜜添え** ¥1,380  
4つのチーズが名前の由来です。チーズラヴァーにぴったり!!

## Pesce お魚料理

能生(新潟)・宍岐の島(長崎)・佐島(神奈川) の漁港から直送の“天然魚”

**本日の天然魚をシェフおすすめの調理法で** ¥1,880

## Griglia グリル料理

富士溶岩を使った特注のグリル版で焼き上げます！

**埼玉県産 武州和牛のタリアータ (150gより承ります)** 100g ¥2,180  
埼玉が誇る牛肉の最高級ブランド。A4ランク以上のみ一頭買いで仕入れています。

**埼玉県産 至福の味わい豚ロースのグリル** ¥1,880  
キメの細かい肉質、甘み、旨味のバランスに優れた県産の豚肉。

**骨付き仔羊のグリル** ¥1,280  
香ばしく焼き上げます。ガブリとどうぞ。

**グリルしたお肉の3種盛り合わせ** ¥4,980  
ボリュームたっぷり。食べ応えのある一皿です！

**ディアボラのスペシャリテ 看板メニューです！！**

**ロティサリーチキン 岩手清流鶏のディアボラ風** (ハーフ) ¥1,480  
当店の名物料理です 1時間かけてじっくりとジューシーに焼き上げます。 (ホール) ¥2,680

## Contorni メインディッシュの付け合せ

**季節野菜のグリル ハーフサイズ** ¥580

**ジャガイモのロースト** ¥580

## Formaggi チーズ

**盛り合わせ3品** ¥1,180

**盛り合わせ5品** ¥1,580

## Dolce デザート

**本日の自家製ジェラート** ¥580  
内容はスタッフまでお尋ねください。

**ティラミス** ¥680  
エスプレッソを効かせた大人の味。マスカルポーネチーズの濃厚な味わい

**アッフオガート** ¥680  
自家製のバニラジェラートにエスプレッソを注いで。

**本日のドルチェ** ¥680  
季節のおすすめデザート！スタッフまで！

**ドルチェミスト(デザート盛り合わせ)** ¥1,480  
お誕生日のお祝いなどに！メッセージお書き致します。

## Caffe カフェ

**エスプレッソ** ¥400

**カフェ** ¥400

**カプチーノ** ¥500

**カフェラッテ** ¥500

**紅茶** ¥400

コペルト(席料・パン代)として400円頂いております。