

## APPETIZER - 前菜 -

鶏レバーとポルチャーニのクロスティーニ Small Bread topped with Chicken Liver pate and porcini	¥1,600 [ハーフ] ¥900
スペルト小麦と魚介のサラダ Seafood and Italian Spelled Barley Salad	¥2,500 [ハーフ] ¥1,500
魚介のフリットミスト Mixed Deep-Fried Seafood (Shrimps and Squid)	¥2,000 [ハーフ] ¥1,200
ストラッチャテッラと焼きトマトのカプレーゼ (2個) Grilled Tomatoes and "Stracciatella" Mozzarella Cheese Salad	¥1,600 [追加1個] ¥800
ランプレドットとトリッパのトマト煮込み トスカーナ風 Lampredotto and Trippa Tuscani style (Cooked Abomasum)	¥1,600
カンパチのカルパッチョ、ウイキョウとケツパー、オーリオアランチャ Fish Carpaccio marinated with Orange olive oil	¥2,200 [ハーフ] ¥1,300
アフエッタートミストとストラッキノーチーズ“フィカットーレ” Mixed raw ham with stracchino cheese "Ficattole"	¥2,800 [ハーフ] ¥1,600
シェフおすすめの前菜の盛り合わせ Chef's recommended mixed Appetizer	[3種] ¥1,800 [5種] ¥2,800
チーズ3種盛り合わせ 3kinds Cheese Plate	¥1,400
グリーンピースの煮込み Stewed Green peas	¥700
ジャガイモのロースト Roasted Potatoes	¥900
野菜の溶岩石グリル Grilled Vegetables	¥1,300
ミックスサラダ Mix Green Salad	¥1,400 [ハーフ] ¥800
フォカッチャ Focaccia	[1切] ¥150



ランプレドットとトリッパの  
トマト煮込み トスカーナ風



スペルト小麦と魚介のサラダ

※表示価格は消費税込です。サービス料・席料はいただきません。  
※アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお申し出ください。  
※写真はイメージです。 ※レストラン&バーのご利用料金のお部屋付けはお断りしております。  
All the prices on the menu include tax. Neither service charge nor cover charge will be applied.  
If you have any Allergies, Please tell the Staff. The photo is a sample image.  
Restaurant and bar charges cannot be added to the room.



アレルギーメニューの詳細はこちら！  
Please scan for allergy information

## ITALIAN GOURMET SLICE PIZZA

### - イタリアングルメスライスピッツァ -

イタリア州都の名物料理や旬の食材をピッツァの上にアレンジ。具沢山のピッツァはアンティパストとしても召し上がれます。

サルシッチャとキノコのピッツァ Italian Sausage and Mushrooms	¥1,400
ボッコンチーノ(モッツアレッタ)とフレッシュトマトのピッツァ "Bocconcini" Mozzarella Cheese And Fresh Tomatoes	¥1,600
シェフのおすすめピッツァ Chef's recommended Pizza	¥1,600

## PASTA - パスタ -

スパゲティ アーリオ・アーリオ・ペペロンチーノ Spaghetti Peperoncino (Garlic,Redpepper,Olive oil)	¥1,500
サルシッチャとキノコのタリアテッレ Tagliatelle with Sausage and Mushrooms	¥1,700
シェフおすすめの pasta Chef's recommended Pasta	¥1,700
パンチェッタのスパゲティカルボナーラ Spaghetti Carbonara	¥1,800
ンドエイヤソースとストラッチャテッラチーズ ヴェルミチェッリ Vermicelli with A'nduija (Soft Italian Salami Spicy sauce) with "Stracciatella" cheese	¥1,900
ニョッキ 牛肉と黒コショウの煮込み“ペポーゾ” Gnocchi with Stewed Beef and Black Pepper Sauce	¥1,900
カラスミのリングイネ ペペロンチーノ Linguine with white wine sauce and Bottarga (Fish roe)	¥1,900
トスカーナ・ヴィアレッジョのパスタ “トラバッコラーラ” 魚介と黒オリーブ、トマトの煮込みソース ショートパスタ “パッケリ” と共に Paccheri with Seafood and Black Olive,Tomatoes	¥1,900
ブロッコリーと海老、アンチョビのスパゲティ Spaghetti with Shrimps and Broccoli,Anchovies	¥2,200
イタリア米 “カルナローリ” のリゾット Risotto	¥2,000



ボッコンチーノ(モッツアレッタ)と  
フレッシュトマトのピッツァ



ンドエイヤソースとストラッチャテッラチーズ  
ヴェルミチェッリ

## MAIN DISH - 主菜 -

### シェフおすすめの魚料理 Chef's recommended Fish

・オープン焼き Oven - Baked	¥1,000 / 100g
・アクアパッツァ Acqua Pazza	¥1,200 / 100g
・スープ仕立て Soup Style	¥1,200 / 100g

牛フィレ肉のカツレツ R.I.R. とパルミジャーノ トマト Beef Fillet Milanese Style with Rucola, Cherry Tomatoes and Parmigiano Cheese	¥3,800
牛のすね肉の煮込み “オッソブーコ” Ossobuco (Veal sote' with Marrowbones)	¥2,800

## LAVA ROCK GRILL - 溶岩石グリル料理 -

フィレンツェ名物 Tボーンステーキ “ビステッカ アッラ フィオレンティーナ” T-Bone Steak	¥9,500~ / 800g
肉のグリル盛合わせ Assorted Grilled Meat Plate	¥5,800
牛フィレ肉のグリル ポルチャーニと赤ワインソース Grilled Beef Fillet with porcini mushrooms and red wine sauce	¥4,000
鹿児島県産 黒豚のグリル Grilled Pork with Aromatic oil and Lemon	¥3,800
骨付き仔羊ロースのグリル レモンとアロマティックオイル Grilled Lamb loin with Aromatic oil and Lemon	¥3,300
サルシッチャのグリル レンズ豆とローストポテト Italian Sausage "Salsiccia"with lentil beans and Roasted Poteto	[2杯] ¥2,400 [1杯] ¥1,400
牛ハラミのタリアータ ルコラ添え バルサミソース Grilled Beef skirt with Rucola , Balsamic Vinegar sauce	¥3,900



フィレンツェ名物 Tボーンステーキ “ビステッカ アッラ フィオレンティーナ”

## DESSERT - ドルチェ -

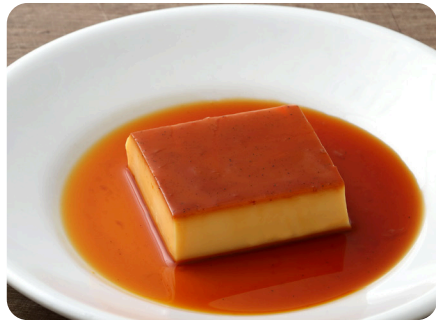
ティラミス Tiramisu	¥700	カッサータ Cassata	¥700
カスタードプリン Cream Pudding	¥700	シェフおすすめのドルチェ Chef's recommended Dessert	¥700
レモンゼストのソルベ Lemon Sorbet	¥600	バニラ ジェラート Vanilla Ice Cream	¥600



ティラミス



カッサータ



自家製カスタードプリン



シェフおすすめのドルチェ (写真はイメージです)

## COFFEE OR TEA - コーヒー 又は 紅茶 -

ブレンドコーヒー Coffee	¥550	エスプレッソ Espresso	Single ¥600 Double ¥1,000
カフェラテ Cafe Latte	¥650	カプチーノ Cappuccino	¥650
紅茶 Tea	¥600	アイスコーヒー Iced Coffee	¥600
アイスカフェラテ Iced Cafe Latte	¥650	アイスティー Iced Tea	¥600
カモミールティ Chamomile Tea	¥600	ミントティ Mint Tea	¥600

※表示価格は消費税込です。サービス料・席料はいただきません。

※アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお申し出ください。

※写真はイメージです。

※レストラン&バーのご利用料金のお部屋付けはお断りしております。

All the prices on the menu include tax.

Neither service charge nor cover charge will be applied.

If you have any Allergies, Please tell the Staff.

The photo is a sample image.

Restaurant and bar charges cannot be added to the room.

アレルギーメニューの詳細はこちら！  
Please scan for allergy information



# il Cardinale

CUCINA ITALIANA

# PREFIX DINNER COURSE

- 選べるプリフィックス デイナーコース -

【前菜 / 下記より2種選べる】

桜鯛とスペルト小麦のタルタル キャビアのせ

味恋トマトとカラフルトマトのカプレーゼ

ホワイトアスパラガスのミモザ

短角和牛のローストビーフ 春野菜添え

【パスタ / 下記より1種】

白海老と山菜のペペロンチーノ スパゲッティ

アサリのトマトソース リングイネ

ホワイトアスパラガスのカルボナーラ スパゲッティ

羊のラゲー焼き筍添え タリアテッレ

【メインディッシュ / 下記より1種】

魚料理

肉料理

短角和牛とホワイトアスパラガスのラバロック グリル

赤ワインソースと香草バター +1,500yen

【ドルチェ / アラカルトより1種】

【コーヒー 又は 紅茶】

.....

【APPETIZER】 Please Choose 2 kinds Appetizer

Sakura sea bream and Spelt Tartar with Caviar

Caprese with Ajikoi Tomatoes and Colorful Tomatoes

White asparagus mimosa

Roast Shorthorn Wagyu Beef with Spring Vegetables

【PASTA】 Please Choose One

Spaghetti with white shrimp and wild vegetables peperoncino

Linguine with clams in tomato sauce

Spaghetti Carbonara with white asparagus

Tagliatelle with lamb ragout and grilled bamboo shoots

【MAIN DISH】 Please Choose One

Fish Dish

Meat Dish

Grilled Shorthorn Wagyu Beef and White Asparagus Lavalok

Red Wine Sauce and Herbed Butter +1,500yen

【DESSERT】 Please Choose One from the Grand Menu

【COFFEE】 Coffee or tea

¥ 7,000

# MENU BISTECCA

フィレンツェ名物 ビステッカコース

## 【前菜 4 種盛り合わせ】

焼きトマトとストラッチャテッラのカプレーゼ  
魚介とスペルト小麦のサラダ  
鶏レバーのクロスティーニ  
シェフのおすすめ前菜

## 【パスタ】

カラスミのリングイネ

## 【メインディッシュ】

ビステッカ アッラ フィオレンティーナ  
T ボーンステーキ (骨付き 800g 2名様)

## 【ドルチェ / アラカルトより1種】

【コーヒー 又は 紅茶】

---

## 【ASSORTED APPETIZER】

Grilled Tomatoes and “Stracciatella” Mozzarella Cheese Salad  
Seafood and Italian Spelled Barley Salad  
Small Bread topped with Chicken Liver pate and porcini  
Chef's recommended Appetizer

## 【PASTA】

Linguine with white wine sauce and Bottarga (Fish roe)

## 【MAIN DISH】

T-Bone Steak “Bistecca alla Fiorentina” (800g for Two Persons)

【DESSERT】 Please Choose One from the Grand Menu

【COFFEE】 Coffee or tea

¥ 10,000

※ビステッカコースのご提供は2名様より承ります。

※表示価格は消費税込です。サービス料・席料はいただきません。

※アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお申し出ください。

※レストラン&バーのご利用料金のお部屋付けはお断りしております。

Bistecca course is for two or more people.

All the prices on the menu include tax. Neither service charge nor cover charge will be applied.

If you have any Allergies , Please tell the Staff.

Restaurant and bar charges cannot be added to the room.

# WINE LIST

## ワインリスト

### Glass Wine グラスワイン

イルカルディナーレの料理に合わせたワインをセレクトしました。

#### PROSECCO - プロセッコ -

プロセッコ DOC / コルテ バカロ  
Prosecco DOC / Corte bacaro ¥800

エレットラ プロセッコ DOC / ボッター  
Elettra prosecco DOC / Botter ¥800

プロセッコ ミレジマート ブリュット / ボスコ デル メルコ  
Prosecco rose brut / Terre dei buth ¥900

プロセッコ ロゼ ブリュット / テツレ デイ ブス  
Prosecco rose brut / Terre dei buth ¥1,000

#### WHITE WINE - 白ワイン -

ヴェルディッキオ デイ カステッリ デイ  
イエジ クラシコ / サンティ  
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico / Santi ¥800

フィランダ / カンティーネ ロマニョーリ  
Filanda / Cantine romagnoli ¥1,100

#### RED WINE - 赤ワイン -

トゥガーナ シュペートブルグンダー / キリアン フン  
Tugana Spätburgunder / Weingut Kilian Hunn ¥900

カリヴォ 29 / カンティーネ ロマニョーリ  
Calivo 29 / Cantine romagnoli ¥1,100

おすすめのグラスワイン ¥ASK (詳しくはスタッフにお尋ねください)

In addition to the above, we also offer recommended wines by the glass. Please ask our staff for details.

### House Selection ハウスセレクション

ANTICA OSTERIA DEL PONTE の「シェフソムリエ田井直樹」が監修した、  
おすすめのワインをお楽しみください。

## ALL 4,400yen / btl.

#### PROSECCO - プロセッコ -

プロセッコ DOC / コルテ バカロ  
Prosecco DOC / Corte bacaro

エレットラ プロセッコ DOC / ボッター  
Elettra prosecco DOC / Botter

#### WHITE WINE - 白ワイン -

フラスカーティ / フォンターナ カンディタ  
Frascati / Fontana candita

テヌータ サン マルコ マルヴァジア ビアンコ /  
カンティーネ ドゥエ パルメ  
Tenuta san marco malvasia bianco / Cantone due palme

グリッロ / バリオ ドーロ  
Grillo / Bagio d'oro

シャルドネ (オーストラリア) / キリビンビン  
Chardonnay / Killibinbin

#### RED WINE - 赤ワイン -

ピノノワール / サルトーリ  
Pinot Noir / Sartori

イルプーモ ネグロアマーロ / サン マルツァーノ  
Il pumo negroamaro / San marzano

ネロ ターヴォラ / バリオ ドーロ  
Nero d'avola / Baglio d'oro

カベルネ ソーヴィニヨン (オーストラリア) /  
キリビンビン  
Cabernet sauvignon / Killibinbin



**il Cardinale**  
CUCINA ITALIANA

※表示価格は全て消費税込です。サービス料・席料はいただきません。※アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお申し出ください。※レストラン&バーのご利用料金のお部屋付けはお断りしております。  
All the prices on the menu include tax. Neither service charge nor cover charge will be applied. If you have any Allergies, Please tell the Staff. Restaurant and bar charges cannot be added to the room.

# DRINK MENU

## ドリンクメニュー

### APERITIF - 食前酒 -

#### BEER - ビール -

キリン一番搾り生 Kirin Draft	¥850
ハイネケン 瓶 330ml Heineken Bottle	¥900
ペローニ ナストロアズーロ 瓶 330ml Peroni Nastro Azzuro	¥1,100
フォルスト シックストゥス 黒ビール 瓶 330ml Forst Sixtus	¥1,000

### COCKTAIL - カクテル -

#### ■ ■ イルカルディナーレおすすめ食前酒

アペロール スプリッツ Aperol Spritz	¥900
イタリアで最も楽しられているカクテル	
チナール スプリッツ Cynar Spritz	¥1,200
カンパリ (ソーダ or オレンジ) Campari Soda or Orange	¥900
カシス (ソーダ or オレンジ) Cassis Soda or Orange	¥900
ハイボール Highball	¥900
リモンチェットロ (ソーダ or トニック) Limoncello Soda or Tonic	¥1,000
イタリアン ジン (ソーダ or トニック) Italian Gin Tonic or Soda	¥1,000
キール (カシス + 白ワイン) Kir	¥1,000
キールロワイヤル (カシス + スパークリングワイン) Kir Royal	¥1,200
ベッリーニ (ピーチジュース + スパークリングワイン) Bellini	¥1,200
ブラッドオレンジのミモザ (ブラッドオレンジ + スパークリングワイン) Mimosa Siciliana	¥1,200

### LIQUEUR - 食後酒 -

リモンチェットロ Limoncello	¥1,000
サンブーカ Sambuca	¥1,000
グラッパ Grappa	¥ASK ※スタッフにお尋ねください
アマーロ Amaro	¥ASK ※スタッフにお尋ねください
アマレット Amaretto	¥900

### NON ALCOHOLIC DRINK

#### - ソフトドリンク -

ジンジャーエール Ginger Ale	¥600
コカ・コーラ Coca-Cola	¥600
ブラッドオレンジジュース Bloody Orange Juice	¥800
アップルジュース Apple Juice	¥800
ノンアルコールビール Non Alcoholic Beer	¥1,000
ノンアルコールスパークリング Non Alcoholic Sparkling Wine	¥1,000

### NON ALCOHOLIC COCKTAIL

#### - ノンアルコールカクテル -

ベッリーニ (ピーチジュース+ノンアルコールスパークリングワイン) Bellini	¥1,200
ブラッドオレンジのミモザ (ブラッドオレンジ+ノンアルコールスパークリングワイン) Mimosa Siciliana	¥1,200

### MINERAL WATER - ミネラルウォーター -

アクアパンナ 500ml Acqua Panna (Still Mineral Water)	¥700
サンペレグリーノ 500ml San Pellegrino (Sparkling Mineral Water)	¥700



**il Cardinale**  
CUCINA ITALIANA

## PROSECCO - プロセッコ -

プロセッコ スペリオール / イル コッレ Prosecco superiore / Il colle	¥5,100
プロセッコ ロゼ ブリュット / テッレ デイ ブス Prosecco rose brut / Terre de buth	¥5,100
プロセッコ ブリュット / ラ ジャラ Prosecco brut / La jara	¥5,800
プロセッコ エクストラ ドライ / ザルデット Prosecco extra dry / Zardetto	¥5,700
プロセッコ ミレジマート ブリュット / ボスコ デル メルロ Prosecco millesimato brut / Bosco del merlo	¥6,500
プロセッコ DOC / ミオネット Prosecco DOC / Mionetto	¥6,300
プロセッコ ナチュラメンテ フリッツァンテ / カーザ ベルフィ Prosecco natulamente frizzante / casa belfi	¥7,200
プロセッコ デイ コネリアーノ / カルペネ マルヴォルティ Prosecco di coneliano / Carpena malvorti	¥7,500
プロセッコ エクストラ ドライ / ビアンカ ヴィーニャ Prosecco extra dry / Bianca vigna	¥7,600
コル クレダス / アダミ Col credas / Adami	¥9,000
ジュスティーノ B / ルツジェーリ Giustino B / Ruggeri	¥10,000

## SPUMANTE - スプマンテ -

フランチャコルタ ブリュット / フェルゲッティナーナ Franciacorta Brut /Ferghettina	¥10,500
ナチュール N.M / モンスペッコ Natule N.M / Monsupello	¥14,000

## CHAMPAGNE - シャンパーニュ -

ポメリー ブリュット ロワイヤル / ポメリー Pommery brut royal / Pommery	¥14,000
ドンペリニオン2012 / モエ エ シャンドン Domperignon / Moet e chandom	¥48,000

※表示価格は消費税込です。サービス料・席料はいただきません。  
※レストラン&バーのご利用料金のお部屋付けはお断りしております。  
All the prices on the menu include tax.  
Neither service charge nor cover charge will be applied.  
Restaurant and bar charges cannot be added to the room.

## VINI BIANCHI BOTTGLIE - ボトル白ワイン -

【PIEMONTE】ピエモンテ州 ロエロ アルネイス / パッラディーノ Roero arneis / Palladino	¥8,000
ガヴィ / パッラディーノ Gavi / Palladino	¥8,000
【LOMBARDIA】ロンバルディア州 ソーヴィニヨン / モンスペッコ Sauvignon / Monsupello	¥8,500
【FURIULI VENEZIA GIULIA】フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州 リボッラ ジャッラ / ベラデア Ribolla gialla / Beladea	¥9,500
【VENETO】ヴェネト州 ガルガネガ ヴェロネーゼ / コッリーナ デイ チリエージ Garganega veronese / Collina dei cigliegi	¥5,500
【EMIGLIA ROMAGNA】エミリア ロマーニャ州 フィランダ / カンティーネ ロマニョーリ Filanda / Cantine romagnoli	¥6,500
【TOSCANA】トスカーナ州 レ ジネストレ デイ カステリーナ シャルドネ / カステッラーレ・デイ・カステリーナ Le Ginestre di Castellina Chardonnay / Castellare di Castellina	¥8,300
キアーヴェ デイ ヴォルタ / チーマ Chiave di volta / Cima	¥8,800
インカント メディテッラネオ セミヨン / カサデイ Incanto mediterraneo / Casadei	¥6,500
ファルニート シャルドネ / カルピネート Farnito chardonnay/carpineto	¥7,800
【MARCHE】マルケ州 ヴェルディッキオ デイ カステッリ デイ イエジ クラシコ / サンティ Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico / Santi	¥4,800
【LAZIO】ラツィオ州 フラスカーティ / フォンターナ カンディタ Frascati / Fontana candita	¥4,400
エスト!エスト!エスト! / カンティーネ デイ モンテフィアスコーネ Est Est Est / Cantine di montefiascone	¥4,400
サトリコ / カザーレ デル ジリオ Satrico / Casale del gilio	¥6,800
【PUGLIA】プーリア州 テヌータ サン マルコ マルヴァジア ビアンコ / カンティーネ ドウエ パルメ Tenuta san marco malvasia bianco / Cantone due palme	¥4,400
【SCILIA】シチリア州 グリッロ / バリオ ドーロ Grillo / Baglio d'oro	¥4,400

## VINI ROSSI BOTTIGLIE - ボトル赤ワイン -

【LOMBARDIA】ロンバルディア州 タンゴ ワイン カベルネソーヴィニヨン / モンスペッコ Tango wine cabernet sauvignon / Monsupello	¥11,500
【VENETO】ヴェネト州 コルヴィーナ ヴェロネーゼ / コッリーナ デイ チリエージ Corvina veronese / Collina dei cigliegi	¥5,500
【EMIGLIA ROMAGNA】エミリア ロマーニャ州 カリヴォ 29 / カンティーネ ロマニョーリ Calivo 29 / Cantine romagnoli	¥6,000
【TOSCANA】トスカーナ州 サントアンティモ ロッソ / レッチャイア Santantimo rosso/ Lecciaia	¥6,200
オルネッコ IGT マレンマ トスカーナ / ロッカ・デイ・フラッシネッコ Ornello IGT Maremma Toscana / Rocca di Frassinello	¥8,500
キャンティ クラッシコ リゼルヴァ / カルピネート Chianti classico riserva / carpineto	¥9,800
【LAZIO】ラツィオ州 チェサネーゼ / カザーレ デル ジリオ Cesanese / Casale del giglio	¥6,200
【SCILIA】シチリア州 ネロ ダーヴォラ / バリオ ドーロ Nero d'avola / Baglio d'oro	¥4,400



## SELEZIONE - 厳選ワイン -

### 【 PIEMONTE 】 ピエモンテ州

バローロ / パッラディーノ ¥18,000  
Barolo / Palladino

### 【 VENETO 】 ヴェネト州

アマローネ / テデスキ ¥17,000  
Amarone / Tedeschi

### 【 TOSCANA 】 トスカーナ州

ティニャネッロ / アンティノーリ ¥30,000  
Tignanello / Antinori

サッシカイア / テヌータ サン グイド ¥40,000  
Sassicaia / Tenuta san guido

### 【 CALIFORNIA 】 カリフォルニア州

ピノ ノワール イザベル / オー・ボン・クリマ ¥18,500  
Pinot Noir Isabell / Au Bon Climat

### 【 BOURGOGNE 】 ブルゴーニュ

グラン エシェゾー / ドメーヌ ド ラ ロマネー コンティ ¥280,000  
Grands Echezeaux / Domaine de la Romanee-Conti



# il Cardinale

CUCINA ITALIANA

*Wine list*

※表示価格は消費税込です。サービス料・席料はいただきません。  
※レストラン&バーのご利用料金のお部屋付けはお断りしております。  
All the prices on the menu include tax.  
Neither service charge nor cover charge will be applied.  
Restaurant and bar charges cannot be added to the room.