il Cardinale LUNCH SET　All 1,500yen

パスタ 又は 肉料理 又は 魚料理（下記の5種類からお選びください）/ ピッツァ マルゲリータ（ハーフサイズ）/ サラダ / コーヒー 又は 紅茶（1杯テイクアウト無料）
Pasta or Meat or Fish dishes (choose from 5 choices below) / Pizza Margherita (half size) / Salad / Coffee or Tea (1cup free for take-out)

A, カラスミとブロッコリーのアーリオ・オーリオ “ペンネ”　Aglio aglio “penne” with dried mullet roe and broccoli
B, 仔羊と春野菜のラグーソース “ペンネ”　Lamb and spring vegetables in ragout sauce “penne”
C, カルボナーラ “スパゲッティ”　Carbonara “spaghetti”
D, 春キャベツのイタリアンロールキャベツ　Italian cabbage rolls with spring cabbage
E, 鯛と青海苔のアクアパッツァ仕立て　Sea bream and green laver with aqua pazza

+200円 ドルチェ　Dessert / +500円 サラダを前菜盛り合わせに変更　Change salad to assorted appetizers

PIZZA LUNCH SET　1,100yen

ピッツァ（下記の2種類からお選びください）/ サラダ
Pizza (choose from 2 choices below) / Salad

A, ピッツァ マルゲリータ　Pizza Margherita
B, ピッツァ サルシッチャ キノコ　Pizza salsiccia and mushrooms

PASTA LUNCH SET　1,200yen

パスタ（下記の2種類からお選びください）/ サラダ
Pasta (choose from 2 choices below) / Salad

A, カラスミとブロッコリーのアーリオ・オーリオ “ペンネ”
Aglio aglio “penne” with dried mullet roe and broccoli
B, カルボナーラ “スパゲッティ”　Carbonara “spaghetti”

+100円 コーヒー 又は 紅茶　Coffee or Tea（1杯テイクアウト無料　1cup free for take-out）
+200円 ドルチェ　Dessert / +500円 サラダを前菜盛り合わせに変更　Change salad to assorted appetizers

※写真はイメージです。※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。
The photo is a sample image. 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.

CASUAL LUNCH SET　2,500yen

前菜盛り合わせ / パスタ 又は ピッツァ / ドルチェ / コーヒー 又は 紅茶（1杯テイクアウト無料）

Appetizer Platter / Pasta or Pizza / Dessert / Coffee or Tea (1cup free for take-out)

il Cardinale LUNCH COURSE　3,800yen

前菜盛り合わせ / パスタ / 魚料理 又は 肉料理 又は 牛フィレ肉の溶岩石グリル ポルチーニ茸と赤ワインソース(+1,000円) / ドルチェ / コーヒー 又は 紅茶（1杯テイクアウト無料）

Appetizer Platter / Pasta / Fish or Meat or Grilled beef filet on lava rock with porcini mushrooms and red wine sauce (+1,000yen) / Dessert / Coffee or Tea (1cup free for take-out)

※写真はイメージです。※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。

The photo is a sample image. 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.

LUNCH MENU

Weekends Only

LUNCH SET

シェフおすすめのパスタ・ピッツァから選べる、お得なセット！

前菜盛り合わせ / パスタ 又は ピッツァ / デザート / カフェ

Assorted Appetizer, Pasta or Pizza, Dessert, Coffee

￥2,750

il Cardinale LUNCH COURSE

前菜からメインまで愉しめる、お店おすすめのランチコース！

前菜盛り合わせ / パスタ / 魚料理 又は 肉料理
又は 牛フィレ肉の溶岩石グリル ポルチーニ茸と赤ワインソース（+￥1,000）/
デザート / カフェ

Assorted Appetize, Pasta,Fish dish or Meat dish
or Grilled Beef Fillet with porcini mushrooms and red wine sauce（+￥1,000）,
Dessert, Coffee

￥3,800

il Cardinale
CUCINA ITALIANA

※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。

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.

APPETIZER - 前菜 -

鶏レバーとポルチーニのクロスティーニ ￥1,600
Small Bread topped with Chicken Liver pate and porcini

スペルト小麦と魚介のサラダ ￥2,800
Seafood and Italian Spelled Barley Salad

魚介のフリットミスト ￥2,400
Mixed Deep-Fried Seafood (Shrimps and Squid)

ストラッチャテッラと焼きトマトのカプレーゼ（2個） ￥1,800
Grilled Tomatoes and "Stracciatella" Mozzarella Cheese Salad [追加1個] ￥900

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 ￥1,800
Lampredotto and Trippa Tuscani style (Cooked Abomasum)

カンパチのカルパッチョ、ウイキョウとケッパー、オーリオアランチャ ￥2,500
Fish Carpaccio marinated with Orange olive oil

アフェッタートミストとストラッキーノチーズ "フィカットーレ" ￥3,000
Mixed raw ham with stracchino cheese "Ficattole"

シェフおすすめの前菜の盛り合わせ [3種] ￥1,950 [5種] ￥3,250
Chef's recommended mixed Appetizer

チーズ３種盛り合わせ ￥1,600
3kinds Cheese Plate

グリーンピースの煮込み ￥900
Stewed Green peas

ジャガイモのロースト ￥900
Roasted Potatoes

野菜の溶岩石グリル ￥1,500
Grilled Vegetables

ミックスサラダ ￥1,400
Mix Green Salad

フォカッチャ [1切] ￥150
Foccaccia

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 infomation

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 ￥1,700
Italian Sausage and Mushrooms

ボッコンチーノ(モッツァレッラ)とフレッシュトマトのピッツァ ￥1,800
"Bocconcini" Mozzarella Cheese And Fresh Tomatoes

シェフのおすすめピッツァ ￥1,600
Chef's recommended Pizza

PASTA - パスタ -

スパゲティ アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ ￥1,600
Spaghetti Peperoncino (Garlic,Redpepper,Olive oil)

サルシッチャとキノコのタリアテッレ ￥1,900
Tagliatelle with Sausage and Mushrooms

シェフおすすめのパスタ ￥1,800
Chef's recommended Pasta

パンチェッタのスパゲティカルボナーラ ￥1,800
Spaghetti Carbonara

ンドュ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 ￥2,100
Vermicelli with A'nduija (Soft Italian Salami Spicy sauce) with "Stracciatella" cheese

ニョッキ 牛肉と黒コショウの煮込み "ペポーゾ" ￥2,100
Gnocchi with Stewed Beef and Black Pepper Sauce

カラスミのリングイネ ペペロンチーノ ￥1,900
Linguine with white wine sauce and Bottarga (Fish roe)

トスカーナ・ヴィアレッジョのパスタ "トラバッコラーラ" ￥1,900
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

ブロッコリーと海老、アンチョビのスパゲティ ￥2,200
Spaghetti with Shrimps and Broccoli,Anchovies

イタリア米 "カルナローリ" のリゾット ￥2,300
Risotto

ボッコンチーノ(モッツァレッラ)と
フレッシュトマトのピッツァ

ンドュ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**
・オーブン焼き **Oven - Baked** ￥1,200 / 100g
・アクアパッツァ **Acqua Pazza** ￥1,400 / 100g
・スープ仕立て **Soup Style** ￥1,400 / 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 ￥4,300
Beef Fillet Milanese Style with Rucola, Cherry Tomatoes and Parmigiano Cheese

牛のすね肉の煮込み "オッソブーコ" ￥3,300
Ossobuco (Veal sote' with Marrowbones)

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" ￥11,500~ / 800g
T-Bone Steak

肉のグリル盛合わせ ￥6,400
Assorted Grilled Meat Plate

牛フィレ肉のグリル ポルチーニと赤ワインソース ￥4,400
Grilled Beef Fillet with porcini mushrooms and red wine sauce

鹿児島県産 黒豚のグリル ￥3,900
Grilled Pork with Aromatic oil and Lemon

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 ￥3,900
Grilled Lamb loin with Aromatic oil and Lemon

サルシッチャのグリル レンズ豆とローストポテト [2本] ￥3,000 [1本] ￥1,500
Italian Sausage "Salsiccia"with lentil beans and Roested Poteto

牛ハラミのタリアータ ルコラ添え バルサミコソース ￥4,300
Grilled Beef skirt with Rucola , Balsamic Vinegar sauce

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
カスタードプリン **Cream Pudding**	¥700
レモンゼストのソルベ **Lemon Sorbet**	¥600
カッサータ **Cassata**	¥800
シェフおすすめのドルチェ **Chef's recommended Dessert**	¥700
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
カフェラテ **Cafe Latte**	¥650
紅 茶 **Tea**	¥600
アイスカフェラテ **Iced Cafe Latte**	¥650
カモミールティー **Chamomile Tea**	¥600
エスプレッソ **Espresso**	Single ¥600 Double ¥1,200
カプチーノ **Cappuccino**	¥650
アイスコーヒー **Iced Coffee**	¥600
アイスティー **Iced Tea**	¥600
ミントティー **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 infomation

il Cardinale

CUCINA ITALIANA

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
モレッティ ラ ロッサ 330ml **Birra Motrtti Rossa**	¥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** イタリアで最も楽しまれているカクテル	¥900
アペロール（ソーダ or オレンジ） **Aperol Soda or Orange**	¥900
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
山崎ハイボール **YAMAZAKI Highball**	¥1,500
レモンサワー **Lemon Sour**	¥900
リモンチェッロ (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**	¥700
コカ・コーラ **Coca-Cola**	¥700
ウーロン茶 **Oolong Tea**	¥700
レモンスカッシュ **Lemon Squash**	¥800
レモネード（ホット or アイス） **Lemonade Hot or Iced**	¥800
ブラッドオレンジジュース **Bloody Orange Juice**	¥900
アップルジュース **Apple Juice**	¥900
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

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 ブリュット NV / イティネラ
Prosecco brut NV / Itinera ￥900

プロセッコ トレヴィーゾ DOC / イル コッレ
Prosecco treviso DOC / Il colle ￥1,000

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

WHITE WINE - 白ワイン -

ピノ グリージョ / イル コッレ
Pinot grigio / Il colle ￥1,200

キアーヴェ ディ ヴォルタ / チーマ
Chiave di volta / Cima ￥1,600

RED WINE - 赤ワイン -

シラー / ルストル
Syrah / Lustru ￥1,200

スキオペッティーノ リネラ /
ヴィーニャ ペトルッサ
Schiopettino rinera / Vigna petrussa ￥1,600

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。

PROSECCO - プロセッコ -

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

WHITE WINE - 白ワイン -

シャルドネ / カステルヌォーヴォ
Chardonnay / Castelnuovo

ファランギーナ / カンティーネ シルベストロ
Falanghina / Cantine Silvestro

RED WINE - 赤ワイン -

メルロー コルヴィーナ / カステルヌォーヴォ
Merlot corvina / Castelnuovo

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

ALL 4,400yen / btl.

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.

PROSECCO - プロセッコ -

プロセッコ　ロゼ　ブリュット / テッレ　デイ　ブス　¥5,600
Prosecco rose brut / Terre de buth

プロセッコ　スペリオーレ　DOCG / イル　コッレ　¥6,100
Prosecco Superiore DOCG / Il Colle

プロセッコ　エクストラ　ドライ / ザルデット　¥6,200
Prosecco Extra Dry / Zardetto

プロセッコ　DOC / ミオネット　¥6,900
Prosecco DOC / Mionetto

プロセッコ　ミレジマート　ブリュット / ボスコ　デル　メルロ　¥7,200
Prosecco millesimato brut / Bosco del merlo

プロセッコ　DOC　オーガニック / アルベルト　ナニ　¥7,600
Prosecco DOC Organic / Alberto Nani

プロセッコ　ディ　コネリアーノ / カルペネ　マルヴォルティ　¥8,200
Prosecco di coneliano / Carpene malvorti

コル　クレダス / アダミ　¥9,900
Col credas / Adami

SPUMANTE - スプマンテ -

フランチャコルタ　ブリュット / マイオリ―二　¥12,500
Franciacorta Brut / Majolini

ナチューレ　N.M / モンスペッロ　¥16,000
Natule N.M / Monsupello

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　¥19,000
Pommery brut royal / Pommery

ドンペリニョン2012 / モエ　エ　シャンドン　¥68,000
Domperignon / Moet e chandom

EXCLUSIVE マークが付いたワインは、
日本ではカーディナルグループだけで
お楽しみいただけます。

※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。
※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　（アルネイス種100%）　¥8,800
Roero arneis / Palladino

ガヴィ / パッラディーノ　（コルテーゼ種100%）　¥8,800
Gavi / Palladino

【Veneto】 ヴェネト州

ファリナルド　ソアヴェ / テヌータ　グリマーニ（ガルガネガ種100%）　¥9,000
Farinaldo soave / Tenuta Grimani

【 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　（リボッラ ジャッラ種100%）　¥12,000
Ribolla gialla / Beladea

フリウラーノ / ヴィーニャ ペトルッサ　（フリウラーノ種100%）　¥8,700
Furiulano / Vigna petrussa

【 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（オルトルーゴ種100%）　¥7,200
Filanda / Cantine romagnoli

【 TOSCANA 】 トスカーナ州

ファルニート　シャルドネ / カルピネート　（シャルドネ種100%）　¥8,600
Farnito chardonnay / Carpineto

【 MARCHE 】 マルケ州

ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエジ クラシコ / サンティ（ヴェルディッキオ種100%）　¥5,800
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico / Santi

【 SCILIA 】 シチリア州

グリッロ / バリオ　ドーロ　（グリッロ種100%）　¥4,800
Grillo / Baglio d'oro

【 SARDEGNA 】 サルデーニャ州

ヴェルメンティーノ / オリアナス　（ヴェルメンティーノ種100%）　¥9,300
Vermentino / Olianas

【 FRENCH 】 フランス

シャブリ　ラ　キュヴェ デパキ / アルベール　ビショー　（シャルドネ種100%）　¥20,000
CHABLIS La Cuvee Depaquit / ALBERT BICHOT

VINI ROSSI BOTTIGLIE - ボトル赤ワイン -

【 PIEMONTE 】 ピエモンテ州

バルベーラ　ダルバ / アレッサンドロ　リヴェット（バルベーラ種100%）　¥10,500
Barbera d'alba / Alessandro Rivetto

【 LOMBARDIA 】 ロンバルディア州

タンゴ ワイン カベルネソーヴィニョン / モンスペッロ（カベルネ・ソーヴィニョン種100%）　¥13,000
Tango wine cabernet sauvignon / Monsupello

【 FURIULI VENEZIA GIULIA 】 フリウリ　ヴェネツィア　ジューリア州

スキオペッティーノ リネラ / ヴィーニャ ペトルッサ（スキオペッティーノ）　¥9,600
Schiopettino rinera / Vigna petrussa

【 VENETO 】 ヴェネト州

メルロー・リゼルヴァ・カンポ・カミーノ / ボスコ・デル・メルロ（メルロー種100%）　¥10,500
Merlot Riserva campo camino / Bosco del merlo

【 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（バルベーラ種50%、メルロー種50%）　¥6,600
Calivo 29 / Cantine romagnoli

ロシッシマ / モンテシッサ エミリオ（微発泡赤ワイン）（バルベーラ種、ボナルダ種）　¥8,800
Rosissima / Motesissa emilio

【 TOSCANA 】 トスカーナ州

キャンティ　クラッシコ / カロッビオ（サンジョベーゼ種100%）　¥7,000
Chianti classico / Carobbio

モレッリーノ ディ スカンサーノ リゼルヴァ DOCG / カンティーナ・ブルーニ（サンジョベーゼ種85%、シラー種15%）　¥9,200
Morellino di Scansano Riserva DOCG / Cantina Bruni

キャンティ　クラッシコ　リゼルヴァ / カルピネート（サンジョベーゼ100%）　¥10,800
Chianti classico riserva / Carpineto

【 LAZIO 】 ラツィオ州

チェサネーゼ / カザーレ　デル　ジリオ　（チェサネーゼ種100%）　¥6,800
Cesanese / Casale del giglio

【 SCILIA 】 シチリア州

ネロ ダーヴォラ / バリオ ドーロ　（ネロ　ダーヴォラ種100%）　¥4,800
Nero d'avola / Baglio d'oro

サンマルチェッロ・ピニャテッロ / バローネ・ディ・セッラマッロッコ　¥11,500
（ピニャテッロ種100%）
Sammarcello Pignatello / Barone di Serramarrocco

SELEZIONE　- 厳選ワイン -

【 PIEMONTE 】 ピエモンテ州

バローロ / パッラディーノ　（ネッビオーロ種100%）　¥20,000
Barolo / Palladino

バローロ　DOCG / ロッカ　ジョバンニ　（ネッビオーロ種100%）¥17,000
Barolo DOCG / Rocca giovanni

【 VENETO 】 ヴェネト州

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ / ヴィラベッラ　¥17,000
（コルヴィーナ種、ロンディネッラ種、コルヴィノーネ種）
Marone della valpolicella classico / Villa bella

【 TOSCANA 】 トスカーナ州

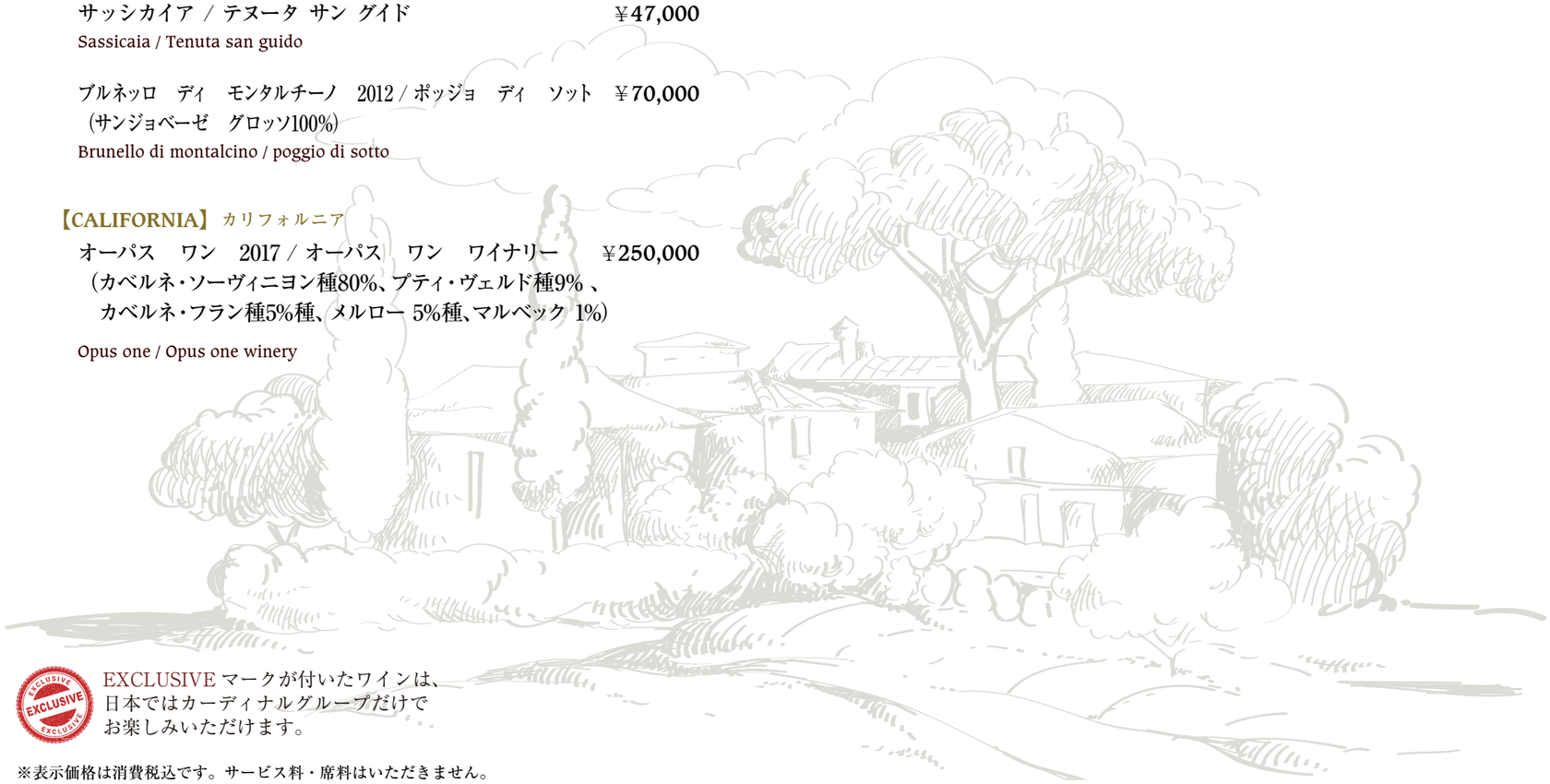
ティニャネッロ / アンティノーリ　¥35,000
Tignanello / Antinori

サッシカイア / テヌータ サン グイド　¥47,000
Sassicaia / Tenuta san guido

ブルネッロ　ディ　モンタルチーノ　2012 / ポッジョ　ディ　ソット　¥70,000
（サンジョベーゼ　グロッソ100%）
Brunello di montalcino / poggio di sotto

【CALIFORNIA】 カリフォルニア

オーパス　ワン　2017 / オーパス　ワン　ワイナリー　¥250,000
（カベルネ・ソーヴィニヨン種80%、プティ・ヴェルド種9% 、
カベルネ・フラン種5%種、メルロー 5%種、マルベック 1%）
Opus one / Opus one winery



EXCLUSIVE マークが付いたワインは、
日本ではカーディナルグループだけで
お楽しみいただけます。

※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。
※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.

il Cardinale

CUCINA ITALIANA

Wine list