

イタリアン食堂

IL VIGORE GRANDE

DRINK MENU



Beer ビール

キリン一番搾り **¥650**
KIRIN DRAFT BEER

キリンハートランド生 **¥650**
KIRIN DRAFT HEARTLAND

コロナ **¥680**
CORONA

カステッロガー **¥600**
CASTELLO LAGER

ノンアルコールビール

キリングリーンスズフリー **¥550**
KIRIN GREENS FREE



SPECIAL DRINK

あふれ **マス** 枡 **スパマンテ**
MASU SPUMANTE

¥950 おかわり
Refill **¥900**

枡にあふれて
2杯分楽しめちゃう!

やや辛口の
すっきりな味わいの
スパマンテ【白】



Cocktail カクテル



ALL ¥650

ジントニック
GIN AND TONIC

ジンバック
GIN BUCK

カンパリ ・ カシス ・ ピーチ
CAMPARI CASSIS PEACH

》割り方をお選び下さい。

ソーダ オレンジジュース ウーロン茶
SODA ORANGE JUICE OOLONG TEA



Highball ハイボール Alcohol and Soda ALL ¥600

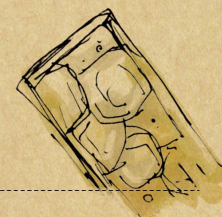
アメリカ バーボン L.W. HARPER
アメリカンハイボール
L.W. HARPER BOURBON
洗練された味わいのスタイリッシュバーボン。

イギリス ウイスキー
ホワイトホースハイボール
WHITE HORSE
わずかなスモーク感と蜂蜜の甘みが特徴的なライトなウイスキー

イギリス ウイスキー ジョニーウォーカー
ジョニーハイボール
JOHNNIE WALKER
世界No.1スコッチウイスキーブランド。

中国 紹興酒 古越龍山
ドラゴンハイボール
SHAOXING RICE WINE
悠久の歴史に育まれた銘酒「古越龍山」。

スペイン シェリー ティオ・ペペ
シェリーハイボール
TIO PEPE WINE
スタイリッシュで極めて高品質のNo.1ドライシェリー。



Soft Drink ソフトドリンク ALL ¥500

ブレンドコーヒー ホット or アイス **¥500**
BLEND COFFEE コカ・コーラ
COCA-COLA

カフェラテ ホット or アイス **¥500**
CAFÉ LATTE ジンジャーエール
GINGER ALE

カプチーノ **¥500**
CAPPUCCINO オレンジジュース
ORANGE JUICE

エスプレッソ W **¥500**
ESPRESSO ブラッドオレンジ
ジュース
BLOOD ORANGE

紅茶 ホット(ホット) or アイス **¥500**
TEA ウーロン茶 ホット or アイス
OOLONG TEA

サンペレグリーノ (750ml) **¥750**
SANPELLEGRINO SPARKLING
イタリアの炭酸入りミネラルウォーター

Glass wine

Today's recommended wine

本日のおすすめグラスワイン

赤 白 ¥650

※内容はスタッフにお尋ねください!



Bottle Spumante

スパマンテボトル [750ml]

ボトルなら1本でグラス6〜7杯分
今どきの華やか杯は
「とりあえずスパマンテ!」

🍷 トレッビアーノ、シャルドネ 🇮🇹 ヴェネト州

モンテリーベロ
スパマンテ・ブリュット・ビアンコ

MONTELIBERO SPUMANTE BRUT
心地良いフルーティーな香りと爽やかさ、余韻の残る味わいが特徴です。

¥3,500

🍷 グレーラ(プロセッコ) 🇮🇹 ヴェネト州

ベルレンダ
プロセッコ・スパマンテ・ブリュット

BELLENDIA PROSECCO SPUMANTE BRUT
果実の香りが強く、ブーケは繊細で上品。アフターに心地よい苦みを感じます。

¥5,000

🍷 シャルドネ、ピノ・ネーロ、ピノ・ビヤッコ 🇮🇹 ロンバルディア州

モンテロッサ
プリマキュベ フランチャコルタ・ブリュット

MONTE ROSSA PURIMA CUVÉE FRANCIACORTA BRUT
イタリヤ産シャンパーニュ製造法スパークリングワインです。

¥6,800

Bottle Whitewine

白ワインボトル [750ml]

ALL ¥3500



🍷 トレッビアーノ、ファランギーナ 🇮🇹 アーリア州

カステッリ・ディ・セヴェリーノ
トレッビアーノ&ファランギーナ

CASTELLI DI SEVERINO TREBBIANO&FALANGHINA
フローラルなアロマと淡い黄色のフルーヴの香りが広がり、フレッシュな酸味も感じられます。

🍷 ヴェルメンティーノ 🇮🇹 サルデーニャ島

セッラ&モスカ
ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ

SELLA&MOSCA VERMENTINO DI SARDEGNA
白い花の香りと、軽やかでみずみずしく、さわやかな風味が特徴です。

🍷 シャルドネ 🇮🇹 エミリア・ロマーニャ州

ポデーリ・ダル・ネスポリ
ダ・マッジオ シャルドネ・フォルリ

PODERI DAL NESPOLI DA MAGGIO FORLIGIT CHARDONNAY
豊かな香り、なめらかな口当たりとやわらかな味わい、フレッシュな余韻が続きます。

🍷 マルザッジャ、トレッビアーノ、グレコ 🇮🇹 ラツィオ州

サンタテレーザ
フラスカーティ・スベリオレ・セッコ

SANTA TERESA FRASCATI SUPERIORE
広がるフローラルなニュアンス。イキイキとした酸の芳醇でまろやかな味わいです。

🍷 カルカネーガ、トレッビアーノ、シャルドネ 🇮🇹 ヴェネト州

ベルターニ
ソマーヴェ

BERTANISOAVE
白い花や洋梨、アプリコットを思わせる甘い香りに、スッキリとしたドライな口当たりです。

🍷 アルネイス 🇮🇹 バエモンテ州

フォンタナフレッダ
ロエロ・アルネイス

FONTANAFREDDA ROERO ARNEIS
香り高いアロマでありつつ、軽やかで繊細な味わいが特徴です。



赤ワインボトル [750ml]

Bottle Redwine

ALL ¥3500

🍷 カベルネ・ソーヴィニヨン、サンジョベーゼ 🇮🇹 アーリア州

カステッリ・ディ・セヴェリーノ
カベルネ&サンジョベーゼ

CASTELLI DISEVERINO CABERNET & SANGIOVESE
口当たりがなめらかでバランスも良く、タンニンが柔らかいのが特徴です。

🍷 モンテアルチマーノ、カベルネ・ソーヴィニヨン 🇮🇹 アブルッツォ州

ウマニロンキ・ビアンキ・モンテアルチマーノ・ダ'アブルッツォ

UMANI RONCHI BIANCHI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
洗みと酸味のバランスも良く、口当たりもまろやかです。

🍷 メルロー 🇮🇹 ヴェネト州

ドニーニ
メルロー

DONINI MERLOT
フレッシュでフルーティーな香りで、タンニンもはつきりと感じられますが、口当たりはスムーズで心地よく、バランスがとれた赤ワインです。



🍷 ピノ・ネーロ 🇮🇹 ヴェネト州

ヴァイティージェ
ピノ・ネーロ・ヴェネト

VITIGE PINOT NERO VENETO
赤スグリやラズベリーの香りにドライハーブのノートが続きます。しなやかなタンニンとミミラル感のある酸が調和しています。

🍷 サンジョベーゼ、メルロー 🇮🇹 トスカーナ州

メリーニ
ピアン・デル・マッソ・キャンティ

MELINI PIAN DEL MASSO CHIANTI
熟したチェリーやラズベリー、アイリスやスミレの複雑な香り。しっかりとボディがありつつ柔らかくフルーティー。

🍷 ジンファンデル(アリミティエーヴェ) 🇮🇹 アーリア州

チャンキー レッド・ジンファンデル

CHUNKY REDZINFANDEL
オーク、ダークベリー、ベリーメントやバナナの複雑なアロマ。カシスのようなフルーヴをベースに、チョコレート、ミント、パニラ、コービー、そして甘草の香りが広がるフルボディです。



イタリアン食堂

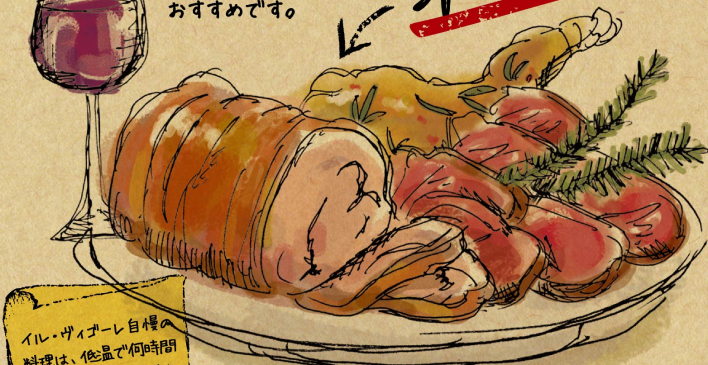
IL VIGORE GRANDE

FOOD MENU



肉料理には赤ワイン!
おすすめです。

Special Meat



イル・ヴィゴレ自慢の料理は、低温で長時間もじっくり焼き上げたジューシーな肉料理!

Ajillo

アヒージョ

ALL ¥880

生ハムとマッシュルームのアヒージョ

バケット添え

Ajillo with Prosciutto and Mushrooms, served with Baguette

にんにくオイルをたっぷり吸ったマッシュルームを、辛口のスパマンテと

小海老とブロッコリーのアヒージョ

バケット添え

Ajillo with Shrimp and Broccoli, served with Baguette

ぷりぷりの小海老をガーリックオイルで煮込んで

ロティサリーチキンと茸のアヒージョ

バケット添え

Ajillo with Rotisserie Chicken and Mushrooms, served with Baguette

当店自慢のロティサリーチキンを熱々ガーリックオイルで



Baguette
プラス
\$200

Special

イル・ヴィゴレ自慢の
おすすめ料理

※お時間頂戴します。
お早めにお声かけください。

★ポルケッタ(150g)~ウンブリア州郷土料理~ **豚** ¥1,480
Porchetta

香草やニンニクで味付けした豚肉を低温で

6時間じっくり焼き上げました。旨味凝縮してもジューシー!!

★ロティサリーチキン **鶏** ¥800 **半羽** ¥1,580 **羽** ¥2,980
Rotisserie Chicken (HALF or HOLE)

特製香草塩に一晩漬け込んだ鶏を串刺しにして、

低温で焼き上げました。表面カリッと、中はジューシー!

★牛ロース肉グリル(300g) **牛** ¥3,200
Grilled Beef loin

牛肉の塊を香草塩とレホール(西洋ワサビ)でガッツリどうぞ!うへん、間違いない!

★肉々盛り合わせ **豚** **鶏** **牛** ¥4,800
Assorted Meat (Beef, Pig, Chicken)

ポルケッタ150g・ロティサリーチキン1/4・牛ロース肉のグリル300g

豚・鶏・牛肉をガッツリいっちゃってください!

生ハム **半羽盛り** ¥950 **フル盛り** ¥1,880
Prosciutto

口に入れると旨味が溶け出す。生ハムを冷凍どうと一緒はどうぞ!

赤の微発泡スパマンテ“ランプレスコ”との相性も抜群です!

Antipasto

前菜 ALL ¥700

枝豆アンチョビガーリック

Edamame Anchovy garlic

アンチョビの塩味とにんにくの風味が癖になる一品。

トリッパのトマト煮込み

Tomato Honeycomb tripe Stew

軟らかくトマトで煮込んだ牛ハチノスを。

鶏レバーパテ バケット添え

Chicken liver pate with Baguette

白レバーに生クリームとバターをたっぷり使ったなめらかなパテ。

本日の野菜前菜盛り合わせ

Today's Assorted Vegetables

野菜前菜盛り合わせ、内容はスタッフにお尋ねください!

チーズの盛り合わせ ¥2,200
Assorted Cheese

どんなワインにも合う、最高のおつまみ。



in Salata

サラダ ALL ¥880

ヴィゴレサラダ

Original salad

お酢を使わない自家製野菜ドレッシングをたっぷりかけました。

シーザーサラダ

Caesar salad

温泉タマゴとカリカリパンをからめて。

カルパッチョサラダ

Seafood Carpaccio Salad

おすすめの鮮魚をカルパッチョ仕立てに。

Fritto

揚げ物 ALL ¥800

山盛りフライドポテト

Fried Potato

飽きるまで食べ続けてください。

オリーブのフリット

Olive Fritter

アンチョビや生ハムを詰めたオリーブ揚げ

タコのフリット

Octopus Fritter

外はカリッと、中はプリッと。レモンをかけて。

鶏もも肉のフリット

Chicken thigh Fritter

特製ソースのフライドチキン。

フィッシュ & フライドポテト

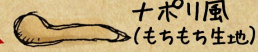
Fish & Potato Fry

白身魚とカリッと揚げてタルタルソースで。

Pizza

ピッツァ

Napoli



L = Lsize...30cm **S** = Ssize...23cm

トマトソース

マルゲリータ
Margherita
バジル、モッツァレラチーズ

L ¥1,280
S ¥980

トマトソース

ビスマルク
Bismarck
生ハム、モッツァレラチーズ、温泉卵

L ¥1,480
S ¥1,180

トマトソース

水牛チーズのマルゲリータ
Buffalo mozzarella Margherita
バジル、水牛チーズ(モッツァレラブッファラ)

L ¥1,780
S ¥1,480

トマトソース

ボスカイオーラ
Boscaiola
モッツァレラチーズ、ソーセージ、キノコ

L ¥1,580
S ¥1,280



クアトロフォルマッジ ハチミツ添え
Quattro formaggi with honey
モッツァレラチーズ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ、トレジオー

L ¥1,980
S ¥1,680

Oil Pasta

オイルパスタ

国産ニンニクのペペロンチーノ
Spaghetti Aglio e Olio with Japanese Garlic
国産ニンニクのコンフィをたっぷり使ったパスタ。

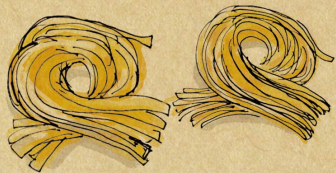
¥1,080

サーモンと2種ねぎのスパゲッティ
Salmon, green onion
サーモンに絡んだ、長ねぎ、万能ねぎの香りが口の中で広がります。

¥1,280

濃厚チーズのスパゲッティ生ハム乗せ
Rich Cheese Spaghetti topped with Prosciutto
チーズと生ハムの相性抜群なオイルパスタ

¥1,580



大盛り
Extra-Large
プラス
¥200

Tomato Pasta

トマトパスタ

ボロネーゼ(ミートソース)
Bolognese
野菜と挽肉をトマトでじっくり煮込んだミートソース。

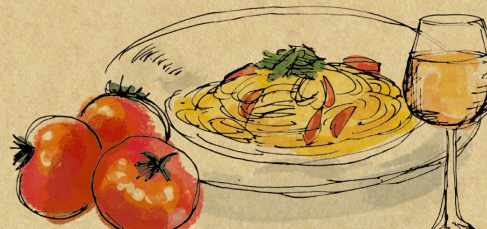
¥1,180

揚げナスとベーコンのトマトソース
Bacon, Fried eggplant
揚げナスのオイルの旨みがトマトソースに良く合います。

¥1,180

魚介のトマト風味スパゲッティ
Pescatora
エビ、イカ、タコ、アサリ、ムール貝などの魚介のエキ斯塔っぷりのパスタ。

¥1,680



大盛り
Extra-Large
プラス
¥200

Risotto

リゾット



大盛り
Extra-Large
プラス
¥200

サルシッチャと茸のリゾット ¥1,380
Mushroom, Salsiccia
香草風味の豚肉とキノコリゾット

濃厚チーズのリゾット生ハム乗せ ¥1,580
Creamy Cheese Risotto with Prosciutto
濃厚な味わいのリゾットに相性抜群な生ハムを乗せました。

魚介のトマト風味リゾット(ペスカトーレ) ¥1,680
Pescatora
エビ、イカ、タコ、アサリ、ムール貝などの魚介エキスタっぷりのリゾット



Cream Pasta

クリームパスタ

カルボナーラ ¥1,380
Carbonara
パンチェッタとタマゴの黄身が濃厚なクリーミーカルボナーラ。

タラコとイカのクリームスパゲッティ ¥1,380
Cod roe, Squid, Macrophyll
定番タラコクリーム、大葉を乗せて。

ポルチーニと色々キノコのクリームソース ¥1,580
Porcini, Mushroom
キノコのエキスをたっぷり含んだソースをパスタに絡めました。

大盛り
Extra-Large
プラス
¥200