

イタリアン食堂

# IL VIGORE GRANDE DRINK MENU



## Beer ビール

キリン一番搾り... ¥590  
KIRIN DRAFT BEER  
一番搾り製法で造られた贅沢なビール。

キリンハートランド生 ¥590  
KIRIN DRAFT HEARTLAND

キリン黒生 黒ビール... ¥590  
KIRIN DRAFT DARK BEER

コ罗纳... ¥630  
CORONA  
メキシコ生まれの軽やかビール。

ハーフ&ハーフ... ¥590  
KIRIN DRAFT BEER & DARK BEER  
キリン一番搾り & 黒生

モレッティ... ¥630  
MORETTI  
イタリアビールの代表銘柄

ノンアルコールビール

キリン グリーンスフリー ¥490  
KIRIN GREENS FREE



あふれ **枡** スプマンテ  
MASU SPUMANTE

¥900

おかわり  
Refill  
¥850

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  
スプマンテ【白】



## Cocktail カクテル



ALL ¥560

キューバリバー  
CUBA LIBRE ラム ⊕ コーラ ⊕ ライム

カンパリソーダ  
CAMPARI & SODA カンパリ ⊕ ソーダ

ジントニック  
GIN AND TONIC ジン ⊕ トニック ⊕ ライム

カンパリオレンジ  
CAMPARI & ORANGE カンパリ ⊕ オレンジ

ジンバック  
GIN BUCK ジン ⊕ ジンジャーエール ⊕ ライム

カンパリグレープフルーツ  
CAMPARI & GRAPEFRUIT カンパリ ⊕ グレープフルーツ

ピーチツリーフィズ  
PEACHTREE FIZZ ピーチリキュール ⊕ ソーダ ⊕ レモン

ピーチウーロン  
PEACH & OOLONG ピーチリキュール ⊕ ウーロン茶

モスコミュール  
MOSCOW MULE ウォッカ ⊕ ジンジャーエール ⊕ ライム

ファジーネーブル  
FUZZY NAVEL ピーチリキュール ⊕ オレンジジュース

キティ  
KITTY COCKTAIL 赤ワイン ⊕ ジンジャーエール

カシソーダ  
CASSIS & SODA カシス ⊕ ソーダ

スプリッツァー  
SPRITZER 白ワイン ⊕ ソーダ ⊕ レモン

カシスオレンジ  
CASSIS & ORANGE カシス ⊕ オレンジジュース

キール  
KIR 白ワイン ⊕ カシス

カシスグレープフルーツ  
CASSIS & GRAPEFRUIT カシス ⊕ グレープフルーツ

イタリアンアイスティー  
ITALIAN ICED TEA アマレット ⊕ ウーロン茶

アマレットジンジャー  
AMARETTO & GINGER アマレット ⊕ ジンジャーエール

スプモーニ ¥590  
SPUMONI カンパリ ⊕ トニック ⊕ グレープフルーツ

ピーチモーニ ¥590  
PEACHMONI ピーチ ⊕ トニック ⊕ グレープフルーツ

## Wine グラスワイン

ハウスワイン 赤 白 グラス... ¥530  
HOUSE WINE (RED or WHITE)



## Highball ハイボール

Alcohol and Soda  
ALL ¥560



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糖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」。

イギリス リキュール ビムス  
ロンドンハイボール  
PIMM'S LIQUEUR  
柑橘系フルーツとハーブから造られる甘くほろ苦いさわやかな味わい。

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。

メキシコ テキーラ トレスマゲイマスブランコ  
メキシカンハイボール  
TRES MAGUEYES BLANCO TEQUILA  
上品なアガベの香りとすっきりとした味わい。

ロシア ウォッカ スミノフNo.21  
ロシアンハイボール  
SMIRNOFF No.21  
世界NO.1プレミアムスピリッツブランド。

プエルトリコ ラム キャプテンモルガン  
カリビアンハイボール  
CAPTAIN MORGAN RUM  
ほんのりと甘いバナナフレーバーが特徴のカリビアンスピリッツ。

## Soft Drink

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

## ソフトドリンク

コカ・コーラ ¥430  
COCA-COLA

サンペレグリーノ ¥730  
SANPELLEGRINO SPARKLING  
イタリアの炭酸入りミネラルウォーター

ウーロン茶 ¥430  
OOLONG TEA

紅茶 ¥430  
TEA  
ホット(ポット) or アイス

オレンジジュース ¥430  
ORANGE JUICE

エスプレッソ ¥360  
ESPRESSO

ブラッドオレンジ  
ジュース ¥490  
BLOOD ORANGE

カプチーノ ¥490  
CAPPUCCINO

ジンジャーエール ¥430  
GINGER ALE

ブレンドコーヒー ¥430  
BLEND COFFEE  
ホット or アイス

グレープフルーツ  
ジュース ¥490  
GRAPEFRUIT JUICE

カフェラテ ¥490  
CAFÉ LATTE  
ホット or アイス

# White wine 白ワイン

ボトル [750ml] ¥2,860  
カラフェ [500ml] ¥2,260

シャルドネ チリ  
パナール・シャルドネ PANUL CHARDONNAY  
白桃や洋梨のようなフルーティーな味わい。

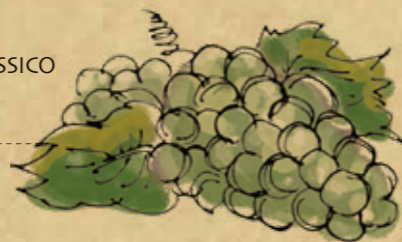


トレビアーノ イタリア・エミリア・ロマーニャ州  
モンテリッポ・トレビアーノ MONTELIBERO TREBBIANO  
花やフルーツを思わせる繊細な香り。

ボトル [750ml] ¥3,300  
カラフェ [500ml] ¥2,690

ヴェルメンティーノ イタリア・サルデーニャ州  
ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ VERMENTINO DI SARDEGNA  
白い花の香りと、軽やかでみずみずしく、爽やかな風味が特徴。

ヴェルデッキオ イタリア・マルケ州  
ヴェルデッキオ・クラシコ VERDICCHIO CLASSICO  
緑かった輝く黄緑色に、繊細なフルーツの香り。



ボトル [750ml] ¥3,500  
カラフェ [500ml] ¥2,860

カレガネガ、トレビアーノ、ソアーヴェ、シャルドネ イタリア・ヴェネト州  
ベルターニ・ソアーヴェ SOAVE BERTANI  
ソアーヴェとは(心地よい、甘美)フルーティーで心地よい芳香が特徴。

マルヴァジア、トレビアーノ、グレコ イタリア・ラツィオ州  
フラスカティ・スペリオール・セッコ FRASCATI SUPERIORE SECCO  
ドライでハーブや華やかな香り。白ワインの魅力が凝縮された一本。

迷ったらコレ!

インツォリア、グレカニコ イタリア・シチリア州  
コルヴォ・ビアンコ CORVO BIANCO  
南イタリアの大陽の恵を受けた心地よい酸味とフルーティーな味わい。

ヴェルデッキオ、シャルドネ イタリア・マルケ州  
レ・ブスケ マルケ・ビアンコ le BUSCHE MARCHE BIANCO ¥5,300  
様々な花、熟したりんご、バナナやスパイスの香り、確かなコクが感じられる。

# WINE BOTTLE

ボトルワイン

ワイン飲むなら  
ボトルが  
お得!



# Spumante

スパマンテボトル [750ml]

ボトルなら1本でグラス6~7杯分の  
今どきの乾杯は  
「とりあえずスパマンテ!」

トレビアーノ イタリア・エミリア・ロマーニャ州  
ラルス・スパマンテ LARUS SPUMANTE ¥2,860  
フレッシュで爽やか、すっきりとした味わいです。  
甘口    辛口

シャルドネ、トレビアーノ イタリア・ヴェネト州  
モンテリッポ・スパマンテ MONTELIBERO SPUMANTE ¥3,300  
モンテリッポ(美しい山)のようにすっきりとした辛口スパマンテ。  
甘口    辛口

ランブルスコ イタリア・エミリア・ロマーニャ州  
ランブルスコ・モデナセッコ LAMBRUSCO MODENA SECCO ¥3,100  
赤の微発泡スパマンテ。生ハムと一緒にいただくのがイタリアの定番!  
甘口    辛口 **赤微発泡**

シャルドネ、ピノ・ネーロ、ピノ・ビアンコ イタリア・ロンバルディア州  
フランチャコルタ・ブリュット FRANCIACORTA BRUT ¥5,100  
華やかな香りと深みのある味わいです。  
甘口    辛口

# Glass wine

Today's recommended wine

本日のおすすめグラスワイン

赤 白 ¥630

※内容はスタッフにお尋ねください!



# Red wine 赤ワイン

ボトル [750ml] ¥2,860  
カラフェ [500ml] ¥2,260

カベルネ、ソーヴィニヨン チリ  
コセチャ・タラパカ・カベルネ・ソーヴィニヨン COSECHA CABERNETS SAUVIGNON  
果実の甘味と酸味のバランスがよく、透明感のある味わい。



サンジョヴェーゼ イタリア・エミリア・ロマーニャ州  
モンテリッポ・サンジョヴェーゼ MONTELIBERO SANGIOVESE  
スマイルを思わせる繊細な香り、爽やかでフルーティー。

ボトル [750ml] ¥3,300  
カラフェ [500ml] ¥2,690

モンテプルチアーノ、カベルネ・ソーヴィニヨン イタリア・アブルッツォ州  
ウマニロンキ・ビアンキ・モンテプルチアーノ UMANI RONCHI BIANCHI MONTEPULCIANO ¥3,300  
モンテプルチアーノ種とカベルネ種が調和した濃厚な赤ワイン。

迷ったらコレ!

プリミティーヴォ イタリア・プリア州  
プリミティーヴォ・サレント・ロッシ PRIMITIVO SALENTO ROSSO  
早摘まれたぶどうから造られるプリア州を代表する赤ワイン。

ボトル [750ml] ¥3,500  
カラフェ [500ml] ¥2,860

サンジョヴェーゼ・グロヴ、カナイオー・ネーロ イタリア・エミリア・ロマーニャ州  
メリーニ・キャンティ CHIANTI MELINI  
明るいルビー色にラズベリー、野いちご、スマイルの香り、後味にアーモンドやチェリーが広がります。

サンジョヴェーゼ、メルロー、チリエジエロ イタリア・トスカナ州  
カルタカント・モンテッコ・サンジョヴェーゼバジレ CARTACANTA MONTECUCCO SANGIOVESE BASILE ¥4,300  
アルコール漬けのグロヴチェリー、アレーンとしてハーブのニュアンス。

カベルネ・ソーヴィニヨン、フラン、メルロー、サンジョヴェーゼ イタリア・ロンバルディア州  
グラツタマッコ・ボルゲリ・ロッシ BOLGHERI ROSSO GRATTAMACCO ¥6,000  
フルボディでタンニンのバランスがよく肉料理に合います。

イタリアン食堂  
**IL VIGORE GRANDE**  
**FOOD**  
**MENU**



*Special Meat*

肉料理には赤ワイン!  
 おすすめです。



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

追加バケット ¥190  
 Baguette

マッシュルームのアヒージョ  
 バケット添え ..... ¥790

Mushroom Ajillo 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

小海老のアヒージョ バケット添え ..... ¥790

Shrimp Ajillo with Baguette  
 ぷりぷりの小海老をガーリックオイルで煮込んで

**Special**

イル・ヴィゴレ自慢の  
 おすすめ料理

2~3  
 人前

※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 ¥1,360  
 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。旨味凝縮とってもジューシー!!

★ ロティサリーチキン 鶏 ¥730 ハーフ ¥1,340 フル ¥2,580  
 Rotisserie Chicken (HALF or HOLE)  
 特製香草塩に一晩漬けた鶏を串刺しにして、  
 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 ¥2,890  
 Grilled Beef loin  
 牛肉の塊を香草塩とレホール(西洋ワサビ)でカツツいどうぞ! う〜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・牛肉をカツツいっちゃってください!

生ハム ..... ハーフ ¥960 フル ¥1,830  
 Prosciutto  
 ロに入れると旨味が溶け出す。生ハムを冷凍ぶどうと一緒にどうぞ。  
 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

枝豆アンチョビガーリック ..... ¥630  
 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 ..... ¥730  
 Tomato Honeycomb tripe Stew  
 軟らかくトマトで煮込んだ牛ハチノスを。

鶏もも肉のスパイシーグリル ..... ¥860  
 Grilled Spicy chicken thigh  
 カリッとスパイシーに焼き上げました。

鶏レバーパテ バケット添え ..... ¥730  
 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 ..... ¥860  
 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 ..... ¥1,790  
 Assorted Cheese  
 どんなワインにも合う、最高のおつまみ。



**Pesce** お魚

本日のカルパッチョサラダ仕立て ..... ¥960  
 Today's Carpaccio Salad  
 本日の魚の盛り合わせ、サラダと一緒に。

**Fritto** 揚げ物

山盛りフライドポテト ..... ¥780  
 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 ..... ¥680  
 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 ..... ¥830  
 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 ..... ¥860  
 Chicken thigh Fritter  
 香草を利かせたフライドチキン。

フィッシュ & フライドポテト ..... ¥860  
 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*

ナポリ風  
(もちもち生地)

**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** ¥1,060

**S** ¥790

**おすす  
め**

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、タレッジオ

**L** ¥1,760

**S** ¥1,360

**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アラ)

**L** ¥1,430

**S** ¥990

**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** ¥1,360

**S** ¥960

**トマトソース**

ビスマルク

Bismarck  
生ハム、モッツァレラチーズ、パルミジャーノチーズ、タマゴ

**L** ¥1,360

**S** ¥960

**トマトソース**

海の幸 (フルッティ ディ マーレ)

Frutti di Mare (seafood)  
エビ、イカ、サーモン、タコ、モッツァレラチーズ

**L** ¥1,790

**S** ¥1,360



# in Salata

サラダ

ヴィゴーレサラダ

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。

¥790

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。

¥860

# Pasta

パスタ

Extra-Large  
**大盛り**  
プラス  
¥200



**Cream**

クリームソース

カルボナーラ

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。

¥1,330

ポルチーニと色々キノコのクリームソース

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。

¥1,530

タラコとイカのクリームスパゲッティ

Cod roe, Squid, Macrophyll  
定番タラコクリーム、大葉を乗せて。

¥1,100

**Original**

オリジナル

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。

¥1,100

魚介のトマト風味スパゲッティ

Pescatora  
エビ、イカ、タコ、アサリ、ムール貝など魚介のエキスタっぷりのパスタ。

¥1,560

**Oil**

オイル

青森ニンニクのペペロンチーノ

Spaghetti Aglio e Olio with Aomori Garlic  
国産青森ニンニクのコンフィーをたっぷり使ったパスタ。

¥960

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。

¥1,100

**Tomato**

**イタリア・ナポリ県サレルノで作ってきたトマトソース**

揚げナスとベーコンのトマトソース

Bacon, Fried eggplant  
揚げたナスのオイルの旨みがトマトソースに良く合います。

¥1,000

# Risotto

リゾット



茸とサルシッチャのリゾット

Mushroom, Salsiccia  
香草風味の豚肉とキノコリゾット

¥1,100

魚介のトマト風味リゾット (ペスカトーレ)

Pescatora  
エビ、イカ、タコ、アサリ、ムール貝など魚介エキスタっぷりのリゾット

¥1,560