

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

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

※お時間頂戴します。
お早めにお声かけください。

2~3
人前

★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** **半** ¥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(西洋サビ)で「カツリ」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「カツリ」しちゃってください!

生ハム **ハーフ** ¥960 **フル** ¥1,830

Prosciutto

口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「ランプリスコ」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 = L size...30cm **S** = S size...23cm



トマトソース

マルゲリータ

Margherita
バジル、モッツアレラチーズ

L ¥1,060

S ¥790

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(モッツアレラブッファラ)

L ¥1,430

S ¥990

トマトソース

ビスマルク

Bismarck
生ハム、モッツアレラチーズ、パルミジャーノチーズ、タマゴ

L ¥1,360

S ¥960

おすすすめ

クアトロフォルマッジ ハチミツ添え

Quattro formaggi with honey
モッツアレラチーズ、ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ、トレジジョ

L ¥1,760

S ¥1,360

トマトソース

ボスカイオーラ

Boscaiola
モッツアレラチーズ、ソーセージ、キノコ

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、モッツアレラチーズ

L ¥1,790

S ¥1,360

Pasta

パスタ

Extra-Large
大盛り
プラス
¥200



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

トマトソース 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

Cream

クリーム

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



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

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