

# IL BAROCCO

## GRAND MENU

### Vino

おすすめグラスワイン

- 泡 PALADIN プロセッコ ミツレジマート  
エクストラドライ DOC Glass  
¥680
- 白 FRENTANA テッレ ヴァルセ アブルツォ  
ココッチオーラ DOC Glass  
¥680
- 赤 FRENTANA テッレ ヴァルセ モンテプルチャーノ  
ダブルツォ DOC Glass  
¥680

### stagione

季節のおすすめもどうぞ

イルバロッコではこのグランドメニューの他に  
季節のおすすめ料理もご用意しております！

前菜、お魚メニュー、パスタ、ピッツァなど・・・

### Party

パーティーコースのご案内

イルバロッコではパーティーも承っております！  
歓送迎会、ウェディング2次会に是非！

お一人様 **¥2,750~** [ご予約はこちら](#)

ご予算や内容、その他お気軽にご相談ください。



## Antipasto

前菜

### Antipasto Freddo 冷前菜

Marinated olives  
2色オリーブのマリネ ¥380

Homemade pickles with various vegetables  
色々野菜の自家製ピクルス ¥380

"Hummus" chickpea paste  
中東のヘルシーおつまみ「フムス」 ¥480

Chicken liver mousse  
鶏レバームース ¥530

Sherry vinegar marinated mussels and potatoes  
ムール貝とポテトのシェリービネガーマリネ ¥530

Pork tongue with spicy tomato and nut sauce  
豚タンの低温調理 トマトとナッツのピリ辛ソース ¥630

Assorted 3 kinds of cheese  
チーズ3種の盛り合わせ ¥1,180

Today's fish carpaccio with pak choi and parsley sauce  
本日のお魚のカルパッチョ、パクチーとパセリのソース ¥1,180

Assorted appetizers (6 items)  
前菜盛り合わせ(6品) ¥1,480

### Antipasto caldo 温前菜

Fried potatoes with consommé garlic  
ポテトフライ コンソメガーリック味 ¥530

Sauteed anchovy & cabbage  
アンチョビ キャベツソテー ¥630

Braised pork cabbage and beans with tomatoes  
豚カシラとお豆の軽いトマト煮 ¥780

Ajillo, sardines and potato  
イワシとお芋のアヒージョ ¥880

Ajillo, chicken seseri  
鶏せせりのアヒージョ ¥880

Ajillo, shrimp  
海老のアヒージョ ¥930

"Moussaka" baked eggplant and potato with meat sauce  
茄子とお芋、ミートソースの重ね焼き「ムサカ」 ¥1,280

Tomato braised mussels with feta cheese  
ムール貝のトマト煮 たっぷりフェタチーズ ¥1,280

## Insalata e Pane

サラダとパン

Green salad with crispy bread  
カリカリパン入りグリーンサラダ ¥880

Greek salad with ragged vegetables and feta cheese  
ゴロゴロ野菜とフェタチーズのギリシャ風サラダ ¥1,180

Melba toast (6 pieces)  
メルバトースト(6枚) ¥150

Hummus bucket (6 pieces)  
フムスバケット(6個) ¥150

Garlic toast (3 pieces)  
ガーリックトースト(3個) ¥530

税込価格 / Tax included.

# IL BAROCCO

## GRAND MENU

### Vino

おすすめグラスワイン

- 泡** PALADIN プロセッコ ミツレジマート  
エクストラドライ DOC Glass  
¥680
- 白** FRENTANA テッレ ヴァルセ アブルツォ  
ココッチオーラ DOC Glass  
¥680
- 赤** FRENTANA テッレ ヴァルセ モンテプルチャーノ  
ダブルツォ DOC Glass  
¥680

### stagione

季節のおすすめもどうぞ

イルバロッコではこのグランドメニューの他に  
季節のおすすめ料理もご用意しております！

前菜、お魚メニュー、パスタ、ピッツァなど...

### Party

パーティーコースのご案内

イルバロッコではパーティーも承っております！  
歓送迎会、ウェディング2次会に是非！

お一人様 **¥2,750~** [ご予約はこちら](#)

ご予算や内容、その他お気軽にご相談ください。



## Griglia

ギリシャ風お肉のスパイス焼き

- Shoulder roast of pork  
豚肩ロース肉 ¥1,430
- Shoulder roast of beef  
牛肩ロース肉 ¥1,580
- Shoulder roast of lamb  
仔羊肩肉 ¥1,680

選べるソース(下記より1種類お選びください) Please choose 1 sauces

- Greek-style refreshing yogurt sauce  
■ ギリシャ風さっぱりヨーグルトソース
- Garlic mayonnaise sauce  
■ ニンニクマヨネーズソース
- Paprika and feta cheese with spicy sauce  
■ パプリカとフェタチーズのピリ辛ソース
- Add sauces  
追加ソース ¥180

## Pasta

パスタ

### Spaghetti スパゲッティ

- Garlic sauce, with crushed garlic and bacon  
クラッシュガーリックとベーコンのペペロンチーノ ¥1,130
- "Bolognese" meat sauce  
ボローニャ風ミートソース ¥1,130
- "Vongole rosso" with clams in tomato sauce  
ボンゴレロッソ ¥1,230
- "Vongole bianco" with clams in garlic sauce  
ボンゴレビアンコ ¥1,230
- Ripe tomatoes sauce with mozzarella and basil  
完熟トマトとモッツァレラのバジリコ風味 ¥1,280
- "Carbonara" with bacon  
こんがりベーコンのカルボナーラ ¥1,380
- Cream sauce with salmon and spinach  
サーモンとほうれん草のクリームソース ¥1,380
- Tomato cream sauce with eggplant and bacon  
茄子とベーコンのトマトクリームソース ¥1,480
- Penne ペンネ
- "Arrabiata" spicy tomato sauce with bacon  
ベーコンの辛口トマトソース アラビアータ ¥1,180
- Lamb and plum in red wine sauce  
仔羊肉とプラムの赤ワイン煮込みソース ¥1,580

## Pizza

おつまみピッツァ

- Mixed pizza with salami, paprika and mushrooms  
サラミとパプリカ、キノコのミックスピッツァ ¥1,130
- Genovese pizza with bacon and spinach  
ベーコンとほうれん草のジェノベーゼピッツァ ¥1,180
- Margherita pizza  
マルゲリータピッツァ ¥1,230
- Habanero sauce pizza with kamaage-shirasu  
釜揚げしらすのハバネロソースピッツァ ¥1,230
- Gorgonzola and red onion pizza  
ゴルゴンゾーラと赤玉葱のピッツァ ¥1,280

## Dolce

デザート

- Panna cotta with seasonal sauce  
パナコッタ 季節のソース ¥530
- Assorted gelato  
ジェラート盛り合わせ ¥530
- Tiramisu  
ティラミス ¥580
- Creme brulee  
クレームブリュレ ¥580

税込価格 / Tax included.