




restaurant

il CIELO


H A N E D A

DINNER MENU

STARTER

Mixed nuts	500
ミックスナッツ	
Olives & pickles	500
オリーブとピクルス	
Mozzarella cheese & dried tomatoes	700
モッツァレラチーズとドライトマト	
Bruschetta with smoked salmon & tajasca olives	900
スモークサーモンとタジャスカオリーブのブルスケッタ	
Caesar salad with romaine lettuce and smoked bacon	950
ロメインレタスとスモークベーコンのシーザーサラダ	
Prosciutto and peach salad	1,500
with pine nuts and balsamic vinaigrette	
生ハムと山梨県産桃のサラダ 松の実とバルサミコのヴィネグレット	
 Italian sausage and white bean stew with rosemary flavor	1,500
イタリアンソーセージと白いんげん豆煮込み ローズマリー風味	


FRIED

French fries with freshly shaved cheese	700
ふんわりチーズのフライドポテト	
Chicken & zucchini beignets with anchovy cream	1,400
鶏肉とズッキーニのベニエ アンチョビクリーム添え	
 Shrimp and squid fritto with citrus ravigot sauce	1,600
海老とヤリイカのフリット 柑橘ラビゴットソース	


RICE/NOODLE/BREAD

Crushed hamburger & cheddar cheese open sandwich	1,500
クラッシュハンバーグとチェダーチーズのオープンサンド	
 Spaghetti with meat sauce & freshly shaved cheese	1,600
il CIERO special	
il CIERO 特製ミートソースと削りたてチーズのスパゲッティ	
Rice noodles with steamed chicken & ratatouille NY style	1,300
蒸し鶏とラタトゥイユのNYスタイル「フォー」	
Minced pork rice with soft boiled egg il CIERO special	1,500
il CIELO 特製ルーローハン 温泉卵を添えて	
Rice	400
ライス	
Bread	400
パン	

GRILLED

	US T-bone steak 500g	9,800
	US産Tボーンステーキ	
	Japanese beef sirloin steak 150g	8,800
	黒毛和牛サーロイン	
	US Sirloin steak 150g	4,800
	US産サーロイン	
	Grilled bone-in lamb 2本	5,800
	骨付き子羊	
	Grilled Yonezawa pork shoulder loin 200g	2,400
	米澤ポーク肩ロース	
	Grilled Hyuga chicken thigh 200g	2,000
	日向鶏モモ	
	Minced beef & pork hamburger 150g	1,800
	合挽ハンバーグ	
	Grilled various meats (Beef sirloin, chicken thigh, lamb)	5,500
	ミックスグリル (牛サーロイン、鶏もも、仔羊)	
	Today's grilled fish 120g	2,800
	本日の魚のグリル	

DESSERT

	Hot apple pie with vanilla ice cream, 3 kinds of sauces	950
	(chocolate, strawberry, peach) 温かいアップルパイのバニラアイス添え 3種のソース (チョコレート、いちご、桃)	
	Today's cake	800
	本日のケーキ	
	NY cheesecake brulee style	800
	NYチーズケーキのブリュレ仕立て	
	Classic tiramisu	900
	クラシックティラミス	
	Fondant chocolate & marshmallow gratin with vanilla ice cream	1,100
	フォンダンショコラとマシュマロのグラタン バニラアイス添え	
	Assorted desserts	1,600
	デザート盛り合わせ	

DRINK MENU

GLASS WINE

Glass sparkling wine	1,100
グラススパークリングワイン	
Glass white wine	1,000
グラス白ワイン	
Glass red wine	1,000
グラス赤ワイン	

BEER

Draft beer Asahi Super Dry	950
生ビール アサヒスーパードライ	
Non-alcoholic beer	750
ノンアルコールビール アサヒ	

WISKEY (30ml)

Ballantine	930
バラントイン	
Wild turkey	1,060
ワイルドターキー	

COCKTAIL

Gin based cocktails	950
ジンベース	
Vodka based cocktail	950
ウォッカベース	
Rum based cocktail	950
ラムベース	
Tequila based cocktail	950
テキーラベース	
Brandy based cocktail	1,100
ブランデーベース	
Other liqueur-based cocktails	950
その他リキュールベース	

DIGESTIF

Grappa di ornellaia	1,500
グラッパ ディ オルネライア	
Grappadimo skirt	990
グラッパディモスカート	
Limoncello	990
リモンチェッロ	

SAKE

Sake (180ml)	1,630
日本酒 (180ml)	
Plum wine	700
梅酒	

COFFEE & TEA

Coffee (HOT / ICE)	870
コーヒー	
Cafe latte (HOT / ICE)	900
カフェラテ	
Espresso	700
エスプレッソ	
Darjeeling tea	870
ダージリンティー	
Earl gray tea	870
アールグレイティー	
Harb tea (Chamomile,Lavender)	870
ハーブティー (カモミール、ラベンダー)	

SOFT DRINK

Ginger ale	720
ジンジャーエール	
Coca-Cola	720
コカ・コーラ	
Cranberry juice	820
クランベリージュース	
Orange juice	720
オレンジジュース	
Grapefruit juice	820
グレープフルーツジュース	
Blood orange juice	820
ブラッドオレンジジュース	
Oolong tea	720
ウーロン茶	
Aranmilia grape juice (Red / White)	930
アランミリア葡萄ジュース (赤 / 白)	

WATER

Aqua Panna (500ml)	770
アクアパナ	
San Pellegrino (500ml)	770
サンペレグリーノ	

WINE LIST

SPARKLING WINE

ZONIN Prosecco DOC Special Cuvee Millesimato	7,000
プロセッコ DOC スペシャル キュヴェ ミレヅジマート ゾーニン (伊)	
Nicolas Feuillatte Brut Reserve	12,000
ニコラ フィアット ブルーラベル ブリュット レゼルヴ (仏)	
Perrier Jouet Grand Brut	15,000
ペリエ ジュエ グラン ブリュット (仏)	

WHITE WINE

Azienda Agricola Mustela	6,000
Langhe Chardonnay ランゲ シャルドネ ムステラ 2022 (伊)	
San Vincenzo 2022 Anselmi	6,500
アンセルミ サン ヴィンチェンツォ 2022 (伊)	
Gavi Aurora 2021 Roberto Sarotto	7,000
ガヴィ アウロラ ロベルト サロット 2021 (伊)	
Cinque Terre 2021	7,500
チンクエ テッレ 2021 (伊)	
Stellato Vermentino	8,000
Di Sardegna Pala 2021 ステラート ヴェルメンティーノ ディ サルディーニャ パーラ 2021 (伊)	
Gewurztraminer Estate 2018 Hugel	9,000
ヒューゲル ゲヴェルトツトラミネール 2018 (仏)	
Marcel Deiss Riesling	10,000
マルセルダイス リースリング 2021 (仏)	
Comte Lafond (De Ladoucette) Sancerre	11,000
コント ラフォン ドゥ ラドゥセット サンセール 2018 (仏)	
Antinori Cervaro Della Sala	13,000
Castello Della Sala チェルヴァロ デラ サラ 2020 (伊)	
Chablis 1er Cru Vaillons	14,000
Vieilles Vignes シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン ヴィエイユ ヴィーニュ ジャンリケール 2019 (仏)	
Jermann Where Dreams	15,000
ワードリームス 2020 (伊)	
Michel Niellon Chassagne	20,000
Montrachet シャサーニュ モンラッシェ ミッシェル ニーロン 2020 (仏)	

RED WINE

Tator Puglia Primitivo 2020	7,500
Poggio Le Volpi タートル プリミティーヴォ ディ サレント ボッジョレ ヴォルピ 2020 (伊)	
Antinori Peppoli Chianti Classico 2020	8,500
ペポリ キャンティ クラシコ アンティノリ 2020 (伊)	
Le Volte dell'Ornellaia 2020	11,000
レ ヴォルテ デル オルネライア 2020 (伊)	
Barolo Riserva Terre del Barolo 2012	13,000
バローロ リゼルヴァ テッレ デル バローロ 2012 (伊)	
Azienda Agricola Roberto Sarotto	13,000
Barbaresco Riserva バルバレスコ リゼルヴァ ロベルト サロット 2007 (伊)	
BANFI Brunello Di Montalcino 2017	14,000
ブルネッコ ディ モンタルチーノ バンフィ 2017 (伊)	
Domaine Camus Pere	15,000
& Fils Gevrey-Chambertin 2014 カミュ ペール エ フィス ジュヴレ シャンベルタン 2014 (仏)	
Costasera Amarone della	16,000
Valpolicella Classico 2016 コスタセラ アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシコ 2016 (伊)	
Barolo Vigneto Garretti La Spinetta	18,000
バローロ ガレットティ 2018 (伊)	
Ch. Rauzan Segla 2013	22,000
シャトーローザンセグラ 2013 (仏)	
Luce 2019 Tenuta Luce	27,000
ルーチェ 2019 (伊)	
SASSICAIA Tenuta San Guido	32,000
サッシカイア 2018 (伊)	

COURSE MENU

A COURSE

4,800

Homemade boiled ham and kale caesar salad with half-boiled egg
自家製ボイルハムとケール 半熟卵シーザーサラダ

Grilled Yonezawa pork on lava stone with balsamic sauce
米澤ポークの溶岩石グリル バルサミソース

Change to Japanese black beef for +2,000 yen +2,000 円で黒毛和牛に変更

or

または

Today's fish lava stone grilled with fresh tomato sauce
本日のお魚 溶岩石グリル フレッシュトマトソース

Assorted desserts

デザート盛り合わせ

Coffee or tea

カフェ

B COURSE

5,800

Assorted 3 appetizers

前菜 3品盛り合わせ

Seasonal vegetables arrosted with jamon serrano

季節野菜のアローストとハモンセラノ

Grilled US sirloin on lava stone with balsamic sauce
US サーロインの溶岩石グリル バルサミソース

Change to Japanese black beef for +2,000 yen +2,000 円で黒毛和牛に変更

or

または

Today's fish lava stone grilled with fresh tomato sauce
本日のお魚 溶岩石グリル フレッシュトマトソース

Spaghetti with meat sauce & freshly shaved cheese il CIERO special

il CIERO 特製ミートソースと削りたてチーズのスパゲッティ

Assorted desserts

デザート盛り合わせ

Coffee or tea

カフェ

C COURSE

7,800

Assorted 4 appetizers

前菜 4品盛り合わせ

Seasonal vegetable bagnafreda with buffalo mozzarella cheese

季節野菜のバーニャフレddaと水牛モッツァレラチーズ

Grilled US sirloin on lava stone with balsamic sauce
US サーロインの溶岩石グリル バルサミソース

Change to Japanese black beef for +2,000 yen +2,000 円で黒毛和牛に変更

or

または

Aqua pzza with white fish
白身魚のアクアパッツァ仕立て

Spaghetti with meat sauce & freshly shaved cheese il CIERO special

il CIERO 特製ミートソースと削りたてチーズのスパゲッティ

Assorted desserts

デザート盛り合わせ

Coffee or tea

カフェ

Reservations are required for this course. こちらのコースは要ご予約となっております

※ All the prices are tax included. ※メニュー価格は全て税込表記でございます。

※ The consumption tax and 10% service charge. ※別途10%のサービス料を頂戴しております。