



restaurant

# il CIELO

---

H A N E D A

# LUNCH MENU

**HALF BUFFET** ハーフビュッフェ

Salad, soup, bread, dessert, fruit, soft drink

サラダ、スープ、パン、デザート、フルーツ、ソフトドリンク

## LUNCH + HALF BUFFET

ハーフビュッフェ付き ランチ

ハーフビュッフェ付き

**Spaghetti with seafood & tomato sauce ethnic style** ..... 1,800

シーフードトマトソーススパゲッティ エスニックスタイル

ハーフビュッフェ付き

**HANEDA curry il CIERO's special** ..... 1,800

色々な肉を煮込んだ il CIERO 特製 HANEDA カレー

ハーフビュッフェ付き

**Grilled hamburger with truffle sauce & fried egg, served with rice** ..... 2,500

グリルハンバーグ トリュフ香るソースとフライドエッグ添え ライス付き

ハーフビュッフェ付き

**Today's lunch** ..... 1,900

本日のランチ

## RICE/NOODLE/BREAD

+ **HALF BUFFET**

ハーフビュッフェ付きは +800



**Spaghetti with meat sauce & freshly shaved cheese** ..... 1,200

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

**Crushed hamburger & cheddar cheese open sandwich** ..... 1,200

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

**Rice noodles with steamed chicken & ratatouille NY style** ..... 1,100

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** ..... 1,300


il CIELO 特製ルーローハン 温泉卵を添えて

**Today's Lunch** ..... 1,100


本日のランチ

## GRILLED

+ **HALF BUFFET**  
ハーフビュッフェ付きは +800

<b>Minced beef &amp; pork hamburger 150g</b> .....	<b>1,600</b>
合挽ハンバーグ	
<b>Grilled Hyuga chicken thigh 200g</b> .....	<b>1,600</b>
日向鶏モモ	
 <b>Grilled Yonezawa pork shoulder loin 200g</b> .....	<b>2,200</b>
米澤ポーク肩ロース	
<b>US Sirloin steak 150g</b> .....	<b>3,800</b>
US産サーロイン	
<b>Today's grilled fish 120g</b> .....	<b>2,400</b>
本日の魚のグリル	
<b>Japanese beef sirloin steak 150g</b> .....	<b>8,800</b>
黒毛和牛サーロイン	
<b>US T-bone steak 500g</b> .....	<b>9,800</b>
US産Tボーンステーキ	
<b>Rice</b> .....	<b>400</b>
ライス	
<b>Bread</b> .....	<b>400</b>
パン	

## DESSERT

 <b>Hot apple pie with vanilla ice cream, 3 kinds of sauces</b> .....	<b>950</b>
(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)	
<b>Today's cake</b> .....	<b>800</b>
本日のケーキ	
<b>NY cheesecake brulee style</b> .....	<b>800</b>
NYチーズケーキのブリュレ仕立て	
<b>Classic tiramisu</b> .....	<b>900</b>
クラシックティラミス	
<b>Fondant chocolate &amp; marshmallow gratin with vanilla ice cream</b> .....	<b>1,100</b>
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	
<b>Assorted desserts</b> .....	<b>1,600</b>
デザート盛り合わせ	

**Set Drink** セットドリンク **Coffee or Tea** 次ページ コーヒー または 紅茶 よりお選び下さい **+500**  
Please choose from the coffee or tea menu on the next page

# 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**

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

---

---

**SOFT DRINK**

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

---

---

**WATER**

<b>Aqua Panna (500ml)</b> .....	<b>770</b>
アクアパナ	
<b>San Pellegrino (500ml)</b> .....	<b>770</b>
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 ミレージマート 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。