

Antipasti  
前菜

Insalata Caesar

削りたてグラナパダーノチーズの香り楽しむシーザーサラダ \_\_\_\_\_ ¥1,600  
<ハーフサイズ> ¥800

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi

ガローニ社24ヶ月熟成のプロシュート \_\_\_\_\_ ¥2,000  
<ハーフサイズ> ¥1,000

Zuppa di verdure

季節野菜の優しいスープ \_\_\_\_\_ ¥1,600

Menu stagionale raccomandato

季節のおすすめ食材を使った前菜 \_\_\_\_\_ ask  
(スタッフにお尋ねください)

Bistecca alla INTRNO  
INTORNOスタイル 900°Cステーキ  
<すべてにローストポテトがつきます>

Bistecca di manzo lombata americano premiato

USプライム 骨付きサーロインの900°Cステーキ“ビステッカ” \_\_\_\_\_ ¥18,000  
(約450g 2～3名様用)

Bistecca di manzo lombata e filetto americano premiato

USプライム 骨付きTボーン900°Cステーキ“ビステッカ” \_\_\_\_\_ ¥23,000  
(約550g 2～3名様用)

Filetto di manzo alla griglia

USプライム ファイル900°Cステーキ \_\_\_\_\_ <100g> ¥4,600  
<200g> ¥9,200  
<300g> ¥13,800

Tagliata di manzo nero giapponese

国産牛サーロインの900°Cステーキ \_\_\_\_\_ <100g> ¥3,400  
<200g> ¥6,800  
<300g> ¥10,200

Contorno  
ステーキのおともに

Verdure saltate

千葉県八街産 シェフが選んだおすすめ野菜のソテー \_\_\_\_\_ ¥700  
(1名様につき)

Pasata  
パスタ

Tjarin al tartufo nero

黒トリュフの香り豊かなパスタ“タヤリン” \_\_\_\_\_ ¥3,600

Tjarin al ragu di manzo

牛肉とトマトを赤ワインで煮込んだラグーソースの“タヤリン” \_\_\_\_\_ ¥1,800

Risotto  
リゾット  
<国産“和みリゾット米”使用>

Risotto al tartufo nero

黒トリュフの香り豊かなリゾット \_\_\_\_\_ ¥3,600