

今日のお薦めMENU
アイルベルゴの初夏の味覚

本日のお料理

伊賀牛の赤ワイン煮込み	¥ 960
本日のカルパッチョ	¥ 800
アンティパストミスト	¥ 1,200
シーザーサラダ	¥ 960
伊賀豚のベーコンサラダ	¥ 1,250

Pasta (パスタ)

ポルチーニのパスタ(クリームorトマト) (季節のポルチーニを使った秋の定番パスタ)	¥ 1,550
ぷりぷりエビの梅和風クリームパスタ (和風だしの入ったクリームソースに梅の酸味をきかせたあっさりパスタ)	¥ 1,550
とよさポークのアマトリチャーナ風 (とよさポークのロース肉をベーコンの代わりに)	¥ 1,550
烏賊とブロッコリーのペペロンチーノ (烏賊のペペロンチーノは結構出ております)	¥ 1,520
鹿筋肉のデミ味噌煮込みのせクリームパスタ (鹿肉の筋を柔らかく特製デミソースと伊賀の田楽味噌で煮込んだもののせたパスタ)	¥ 1,550

Pizza (ピッツァ)

カポナータのピッツァ (野菜のトマト煮とベーコンのピッツァです)	L ¥ 2,170 R ¥ 1,350
-------------------------------------	------------------------

Pesce (魚料理)

切り身魚のソテー レモンのきいたオイルソース (旬魚を夏らしくレモンのきいた伊賀さん菜種オイルのソースで)	¥ 1,480
--	---------

Carne (肉料理)

伊賀豚のソテーキノコのトマトソース (地元伊賀豚を自家製ソースで)	¥ 1,550
--------------------------------------	---------