

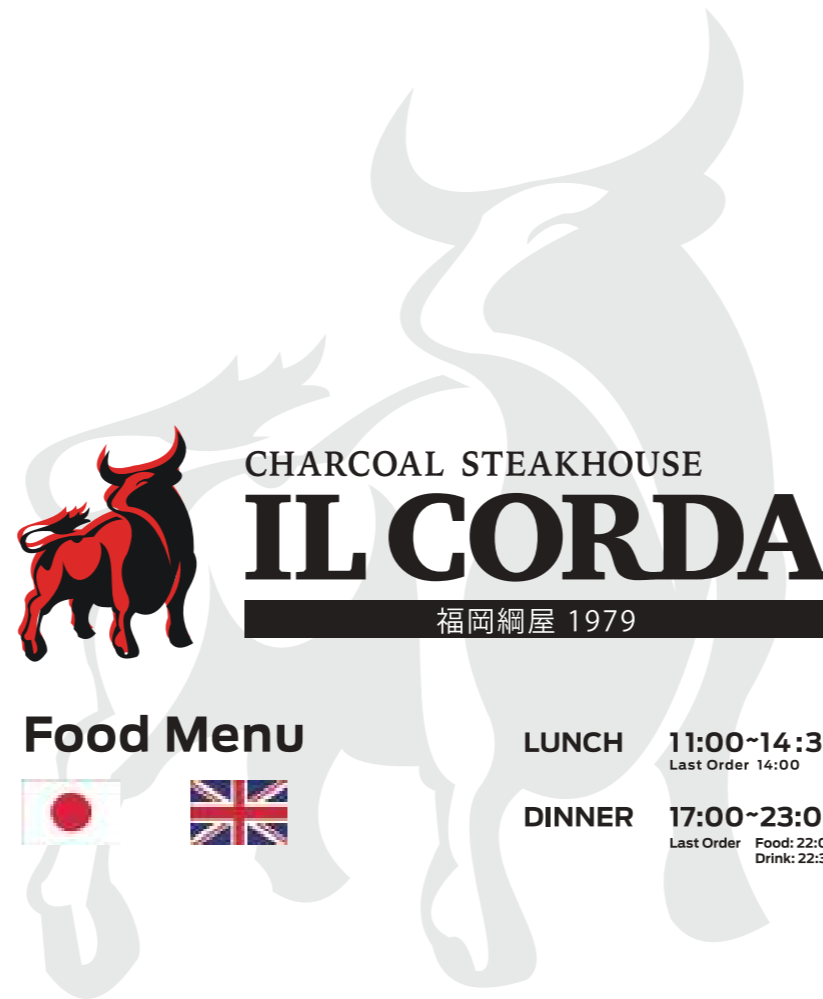


## The Beliefs Behind "IL CORDA" People. Food. Atmosphere. A relaxing, fun space woven by these three ropes.

IL CORDA means "the rope" in Italian. Warm, heartfelt watchfulness, care, and service in the Japanese style. Cuisine that makes the most of the ingredients' natural flavors, centered around our charcoal grilled steak. With terrace seating, private rooms, and seats at the counter, we have a range of areas adapted to the styles and needs of our many customers. Our three "ropes" - people, food, and atmosphere are treated with the utmost importance by all our staff, and we hope to combine them into one strong, thick "rope".

「人」「食事」「空間」。3本の「綱」で編み上げる寛ぎと楽しみの場。

イタリア語で「綱」を意味する、イル・コルダ。日本流の温かく細やかな目配り、気配り、おもてなし。炭火で焼きあげるステーキを中心に、食材本来のおいしさを活かして表現される料理。テラス席や個室、カウンターなど、お客さまのご来店シーンに合わせて使い分けられるように、居心地にこだわった食空間。「人」「食事」「空間」の3つの「綱」をスタッフ全員で大切に、1つの強くて太い「綱」を編み上げていきたい、という思いが込められています。



### Food Menu



LUNCH 11:00~14:30  
Last Order 14:00

DINNER 17:00~23:00  
Last Order Food: 22:00  
Drink: 22:30

## 牛肉と焼き方へのこだわり

IL CORDAの牛肉は、日本の和牛A5等級と、豪州産WAGYU、豪州産グレインフェッドを使用。ベトナムにおける実際の輸入状態や、保存管理の状態、物流の状態など、直接何度も足を運びながら自分たちの目で確かめ、試食を重ねて、最もステーキに適していると判断した牛肉のみを使用しています。また、肉を焼くときには、できるだけ肉に「ストレス」を与えないように火を通していくことこだわっています。肉をゆるやかに常温に戻し、フレンチや低温調理の技法を取り入れた独自の焼成方法で休ませながらじっくりと肉を焼き上げていくことで、ステーキに炭火の香りがしっかりと残り、表面がハサつかず、肉汁をしっかりと含んだまま、しっかりと柔らかな焼き上がりになるのです。

## Commitment For Steak Grilling Our focus on chilling, handpicked beef, and unique grilling method infusing steaks with the aroma of charcoal

At IL CORDA, we use Japanese A5 grade Wagyu beef, Australian Wagyu, and Australian grain-fed beef. We have made numerous travels to check on the importation practices, preservation, and distribution, while also taste testing the meat so we can select only the best beef to use for our steaks. When we grill the meat, we stick to a manner that places as little stress as possible on the meat. It is gradually brought up to room temperature, then cooked using our original grilling method, which incorporates elements of the French style and low-temperature cooking, to give the steak that charcoal aroma without drying it out, so it retains its juices and stays moist and tender.



# COURSE MENUS

FROM OUR CHARCOAL-GRILL  
ENJOY THE FINEST HOSPITALITY AT OUR STEAK RESTAURANT



## IL CORDA'S OMAKASE STYLE MEAL

IL CORDA おまかせ料理コース

### 9 Kinds of Our Specialties 全9品

5 Kinds of Appetizers, Small Pasta Dish / Soup of the Day

Main Dish with Side Dish, Dessert & Coffee

前菜5種、ミニパスタまたは本日のスープ、メインディッシュとサイドディッシュ、デザート&珈琲

Select Main Dish

メインをお選びください。

001	<b>OMAKASE Steak 100g &amp; Fish Dish</b> 本日のステーキ 100g と魚料理	1,400 /per person
002	<b>AUS Black Angus Rib Eye / Tenderloin Steak 200g</b> 豪州産ブラックアンガス牛リブアイまたはフィレステーキ 200g	1,800 /per person
003	<b>AUS WAGYU Rib Eye / Tenderloin Steak 200g</b> 豪州産 WAGYU リブアイまたはフィレステーキ 200g	2,800 /per person
004	<b>JPN WAGYU A5 Sirloin / Tenderloin Steak 180g (+700)</b> A5 和牛サーロインまたはフィレステーキ 180g (+700)	3,800 /per person



## 'NIKU-ENKAI' SHARING PARTY SET

3種の「肉宴会プラン」

From 800K.

90 min. free flow drinks included.

80万 VND から  
飲み放題 90分付き

### 11 Kinds of Our Specialties 全11品

Amuse, 5 Kinds of Appetizers, Pasta Dish, Main Dish with Side Dish,  
Mini Roast Beef Bowl & Soup

アミューズ、前菜5種、パスタ、メインディッシュと再度ディッシュ、ミニローストビーフ丼とスープ

Select Main Dish

メインをお選びください。

005	<b>Chicken &amp; Flap Steak Set</b> 炭火焼きコース	800 /per person
006	<b>Beef Tongue &amp; Angus Steak Set</b> 厚切り牛タンコース	1,000 /per person
007	<b>Bone-In Steak &amp; Beef Tongue Set</b> 骨付き肉と牛タンコース	1,500 /per person

BOOK 24H IN ADVANCE AND GET 10% DISCOUNT! 事前予約で VAT フリー

- Available from minimum 4 people
- 90 min. free-flow of Beer, Highball, Shochu and softdrinks included.
- 4名様～、前日までのご予約で表示価格は VAT 込みの価格となります。
- 飲み放題 90分付き！（ビール、ハイボール、焼酎など）



Also available for party of up to 20 to 40 people. Ask our staff for more detail.

20名様～40名様の半貸し切りもできます。内容など詳しくはスタッフまでお気軽にご相談ください



Unit price VND1,000 and prices are subject to 5% service charge and 10% VAT.  
表示価格は 1,000VND 単位です。また VAT10% およびサービスチャージ 5% を別途いただきます。



018



019



023



012



013



032

## PLATTERS

**011 IL CORDA Appetizers Plate [Per Person]** 3 Kinds 150 / per person  
前菜盛り合わせ (1 人前) 5 Kinds 250 / per person

**012 6 Kinds Appetizers, High-tea Style [ 6 Kinds x 2ps ]** 380  
6 種の前菜タワー、ハイティースタイル

**013 Cold Cut & Cheese Platter** 530  
コールドカット & チーズ盛り合わせ Half 280

# APPETIZERS



TRY WITH BEER!

**014 Roasted Mixed Nuts, Housemade Spice** 45  
ローストミックスナッツ、自家製スパイス

## COLD

**015 Classic French Pork Rillettes Plate** 80  
クラシックポークリエット Rillettes Only 60

**016 Black Angus Cold Roast Beef** 148  
豪州産アンガス牛の冷製ローストビーフ

**017 Beef Tongue & Chestnut Fed Pork Pate** 180  
牛タンと栗豚のパテ

**018 Black Angus Tartare** 198  
豪州産アンガス牛のタルタルステーキ

**019 Beef Sushi Plate (Seared 2Pcs, Roasted 2Pcs)** 320  
肉寿司盛り合わせ (炙り、ロースト)

**020 Slow-Low-Roasted Beef Tongue, Blue Cheese, Wasabi Sauce** 250  
牛タンの低温ローストビーフ、ブルーチーズ、山葵ソース

**021 Salmon Carpaccio** 150  
サーモンのカルパッチョ

**022 Miyagi Oysters (3Pcs, Raw / Grilled)** 350  
宮城産牡蠣 (生牡蠣もしくは焼牡蠣)

**023 Marinated Hokkaido Scallops, Guanciale** 260  
北海道産帆立とグアンチャーレのマリネ

## HOT

**024 Charcoal-Grilled Housemade Sausage [ 1pc, 100g ]** 128  
炭火焼き自家製ソーセージ (1 本, 100g)

**025 German Potatoes On Iron-Plate** 160  
鉄板ジャーマンポテト

**026 Crab Croquettes, Crab Butter Sauce** 2ps 160  
蟹のコロッケ、蟹味噌のソース 4ps 290

**027 Stewed Beef Tendon & Trippa** 160  
牛スジとトリッパのトマト煮込み Half 98

**028 Yakiniku Style Diced Beef Steak, Grilled Veggies On Iron-Plate** 290  
鉄板おつまみサイコロステーキ (焼肉風ソース / ジャポネソース / ベッパーソース)

**029 Stuffed Calamari** 250  
カラマリの肉詰め Half 160

**030 Al Ajillo Shrimps with Mushrooms** 250  
海老とマッシュルームのアヒージョ

**031 Charcoal Grilled Shrimps, Bisque Style Sauce** 320  
海老の炭焼き、ビスク風ソース

**032 Roasted Bone Marrow, Black Angus Seared Steak Tartare** 450  
ボーンマローのロースト、豪州産ブラックアンガス牛の炙り焼きタルタル



# SALADS

- 041 **15 Kinds Of Mixed Green Salad** 180  
15種類のグリーンサラダ Half 120
- 042 **Caesar Salad, Housemade Bacon** 250  
自家製ベーコンのシーザーサラダ Half 170
- 043 **Charcoal-Grilled Seafoods And Herb Salad** 250  
炭焼き魚介とハーブのサラダ Half 170
- 044 **Cold Roast Beef Salad** 280  
ローストビーフのサラダ Half 180

# SOUPS

- 051 **Wagyu Beef Soup, Japanese Bonito Broth** 98  
鰹だしのWAGYU ビーフスープ
- 052 **Onion Soup Gratinee** 88  
オニオングラタンスープ
- 053 **Minestrone, Blue Crab** 140  
渡蟹のミネストローネ
- 054 **Lobster bisque soup** 150  
ロブスターのビスク
- 055 **Creamy Bacon & Veggies Soup** 88  
ベーコンと野菜のクリームスープ  
+パイ包み焼き +Pie Wrap 50



# OTHER SPECIALTIES

- 061 **Wagyu Hamburg Steak** (JAPANESE STYLE JUICY GRILLED MEATBALL)  
豪州産 WAGYU ハンバーグステーキ 140g 250  
200g 330  
250g 390
- SAUCE ソース  
Demi-Glace Sauce (デミグラスソース) or Onion & Soy Sauce (玉葱と醤油のソース (ジャポネソース))
- 062 **Hand-Chopped 100% Angus Beef Rare Hamburg Steak** 120g 290  
手切り 100% アンガス牛レアハンバーグの鉄板ステーキ 160g 380  
200g 450
- ソース SAUCE  
Demi-Glace Sauce (デミグラスソース) or Onion & Soy Sauce (玉葱と醤油のソース (ジャポネソース)) or Egg Yolk Sauce (卵黄ソース)
- 063 **Seafood Bouillabaisse** 350  
魚介のホワイトフイヤーベース

Unit price VND1,000 and prices are subject to 5% service charge and 10% VAT. 表示価格は1,000VND単位です。またVAT10%およびサービスチャージ5%を別途いただきます。



# PASTA, RISOTTO, PAELLA



071	<b>Tagliatelle Bolognese</b> [ Tagliatelle/Spaghetti/Penne ]	200
	ボロネーゼ (タリアテッレ / スパゲティ / ペンネ)	Half 140
072	<b>Arrabbiata, Sausage</b> [ Tagliatelle/Spaghetti/Penne ]	220
	サルシッチャのアラビアータ (タリアテッレ / スパゲティ / ペンネ)	Half 150
073	<b>Spaghetti 'Napolitan' On Iron-Plate</b>	180
	(Japanese Classic Ketchup Spaghetti)	Half 120
	鉄板ナポリタン	
074	<b>Spaghetti Aglio e Olio, Squid, Bottarga</b>	220
	[ Tagliatelle/Spaghetti/Penne ]	Half 150
	烏賊とカラスミのアーリオオーリオ (タリアテッレ / スパゲティ / ペンネ)	
075	<b>Spaghetti, Carbonara Alla Romana</b>	220
	ローマ風カルボナーラ	Half 150
076	<b>Cheese Risotto, Guanciale</b>	220
	豚ホホ肉を使ったグアンチャーレのチーズリゾット	

077	<b>Miyagi Oyster Risotto</b>	350
	宮城産牡蠣のリゾット	
078	<b>Shrimp and Porcini Risotto al Pomodoro</b>	280
	海老とポルチーニ茸のリゾット、ポモドーロ	
079	<b>Angus Beef Paella</b>	280
	アンガス牛のビーフパエリア	
080	<b>Seafood Paella</b>	320
	魚介のシーフードパエリア	
081	<b>Garlic Fried Rice (Beef/Beef Tongue/Shrimp)</b>	Beef 220 Beef Tongue 250 Shrimp 270
	鉄板ガーリックライス (ビーフ / 牛タン / 海老)	



Unit price VND1,000 and prices are subject to 5% service charge and 10% VAT.

表示価格は1,000VND単位です。またVAT10%およびサービスチャージ5%を別途いただきます。



# STEAKS

## FROM OUR CHARCOAL-GRILL

ENJOY OUR SLOW GRILLED PREMIUM BEEF CUTS,  
COOKED TO PERFECTION BY OUR STEAK MASTER!



### STEAKS PLATTERS

⌚ Slow-cooked over low heat - allow 30 - 40 minutes for medium doneness

#### Il Corda's Selected Steaks Platter

US Beef Tongue, AUS WAGYU Rib Eye, AUS Angus Flap Steak, Side Dishes, 2 Housemade Sauces, Chef's Various Condiments

090 IL CORDA'S 厳選ステーキ盛り合わせ 340g 2,580

特選厚切り牛タン、豪州産 WAGYU リブアイ、豪州産ブラックアンガスカミノミステーキ、サイドディッシュ、自家製ソース2種、シェフセレクトのコンディメント

#### Australian Black Angus Beef Steaks Platter

AUS Black Angus Rib Eye, Tenderloin, Flap Steak, Side Dishes, 2 Housemade Sauces, Chef's Various Condiments

091 豪州産アンガスステーキプラッター 300g 1,980

豪州産ブラックアンガス牛リブアイ、フィレ、カミノミステーキ、サイドディッシュ、自家製ソース2種、シェフセレクトのコンディメント 600g 3,480

#### Australian Wagyu Steaks Platter

AUS WAGYU Rib Eye, Tenderloin, Black Angus Flap Steak, Side Dishes, 2 Housemade Sauces, Chef's Various Condiments

092 豪州産 WAGYU ステーキプラッター 300g 2,980

豪州産 WAGYU リブアイ、フィレ、ブラックアンガス牛カミノミステーキ、サイドディッシュ、自家製ソース2種、シェフセレクトのコンディメント 600g 4,980

### AUSTRALIAN GRAIN-FED CHILLED BEEF

🇦🇺 ⌚ Slow-cooked over low heat - allow 20 - 30 minutes for medium doneness

		AUS BLACK ANGUS 豪州産ブラックアンガス牛	AUS WAGYU 豪州産 WAGYU
101	Flap Steak カミノミ	200g 580	
102	Rib Eye リブアイ	200g 890 300g 1,280	1,880 2,780
103	Tenderloin フィレ	200g 1,380 300g 1,990	2,280 3,380

### US BEEF TONGUE STEAKS

🇺🇸 ⌚ Slow-cooked over low heat - allow 20 - 30 minutes for medium doneness

111 Umami-Enriched Beef Tongue Steak 100g 430  
牛だしに寝かせた牛タン炭火焼き 200g 850

112 Charcoal-Grilled Beef Premium Tongue Steak 140g 680  
特選厚切り牛タン炭火焼き

### MINUTE STEAK ON IRON PLATE

🇦🇺 ⌚ Slow-cooked over low heat - allow 10 - 15 minutes for medium doneness

120 Aus Black Angus Striploin Minute Steak 100g 280  
2 Slices 550  
豪州産ブラックアンガス ストリップロイン 200g  
3 Slices 790  
ミニッツステーキ 300g

### JAPANESE-WAGYU FINEST A5 GRADE

⌚ Slow-cooked over low heat - allow 30 - 40 minutes for medium doneness

131 Japanese Wagyu A5 Sirloin Steak 180g 2,280  
A5 等級和牛サーロインステーキ

132 Japanese Wagyu A5 Tenderloin Steak 180g 2,980  
A5 等級和牛フィレステーキ

CERTIFIED JAPANESE WAGYU  
日本国産 A5 等級和牛 Japanese-Wagyu beef is prized because of its intense marbling and the high percentage of unsaturated fat.

133 Japanese Wagyu A5 Chateaubriand 180g 3,800  
A5 等級和牛シャトーブリアンステーキ

### SELECT 1 SAUCE PER 1 STEAK ORDER: ステーキ一つにつきソースをおひとつお選びください

### EXTRA SAUCES

All /60ml 80

RED WINE 赤ワイン	ONION & SOY SAUCE 玉葱と醤油のソース (ジャポネソース)	BLUE CHEESE ブルーチーズ	LEMON & SOY レモンステーキ	ASIAN LONG PEPPER ロングペッパー
BBQ バーベキュー	LEMONGRASS CHILI レモングラスチリ	CHIMICHURRI チミチュリ	BRANDY PEPPER ブランデーペッパー	MUSHROOM マッシュルーム
GARLIC ガーリック	YAKINIKU STYLE 焼肉風	WASABI MAYONNAISE (COLD SAUCE) 山葵マヨネーズ		



Unit price VND1,000 and prices are subject to 5% service charge and 10% VAT.

表示価格は 1,000VND 単位です。また VAT10% およびサービスチャージ 5% を別途いただきます。



## BONE-IN STEAKS TO SHARE

Slow-cooked over low heat - allow 40 - 50 minutes for medium doneness

ASK OUR STAFF FOR TODAY'S CUTS AND AVAILABILITY  
本日入荷の骨付きステーキのサイズはスタッフまでお尋ねください。

### Australian Black Angus T-Bone Steak

豪州産ブラックアンガス牛Tボーンステーキ

2,450 /700g  
3,150 /900g

Standard serving for one piece: 700g ~ 900g (price per 100g = 350)

### Australian Black Angus Tomahawk Steak

豪州産ブラックアンガス牛トマホークステーキ

3,630 /1,100g  
5,280 /1,600g

Standard serving for one piece: 1,100g ~ 1,600g (price per 100g = 330)

## CHARCOAL GRILL

Slow-cooked over low heat - allow 20 - 30 minutes for medium doneness

### Charcoal Grilled Bone-In French Breed Chicken Thigh

骨付きフランス品種地鶏もも肉の炭火焼き

200g 280

### Charcoal-Grilled Iberico-De-Bellota, Presa

イベリコ・ベジョータ、肩ロースの炭火焼き

150g 680

### Charcoal-Grilled Australian Lamb Chops

骨付き豪州産仔羊ロースの炭火焼き

2 Chops 980



087



112

## 5 DAYS ADVANCED RESERVATION is required

### CLASSIC PRIME ROAST BEEF 800G+



Our prime beef is marinated for **72 hours**, then slow-roasted for **4 hours**, precisely timed on the day of your reservation.

The freshly cooked beef is carved and served in front of the guest.

ご予約当日、ご予約のお時間に合わせて**4時間**かけて塊肉を焼き上げ、焼きたてのローストビーフをお客様の前で切り分けてお出します。また、塊肉はご予約日の**3日前から72時間**マリネしてご準備致します。

### Australian Black Angus Prime Rib

豪州産アンガス牛プライムリブの焼きたてローストビーフ

800g 3,900 /800g  
Add 500 per 100g

### Australian Wagyu Prime Rib

豪州産 WAGYU プライムリブの焼きたてローストビーフ

800g 7,900 /800g  
Add 980 per 100g

### Australian Wagyu Tenderloin

豪州産 WAGYU フィレの焼きたてローストビーフ

800g 8,900 /800g  
Add 1,100 per 100g

## SIDE DISHES

- 301 **Creamy Mashed Potatoes**  
クリーミーマッシュポテト 100
- 302 **Truffle Mashed Potatoes**  
トリュフマッシュポテト 150
- 303 **French Fries**  
フレンチフライ 80
- 304 **Penne & Cheese**  
ペンネ&チーズ 80
- 305 **Asparagus** [ Charcoal Grilled / Cream Sauteed ]  
アスパラガス (炭焼き / クリームソテー) 100
- 306 **Spinach** [Garlic Sauteed / Cream Sauteed]  
スピナッチ (ガーリックソテー / クリームソテー) 130
- 307 **Charcoal-Grilled 'Yoshimoto' Mushrooms**  
炭火焼き YOSHIMOTO マッシュルーム 150
- 308 **Black Angus Roast Beef Rice**  
しっとりローストビーフ丼 160
- 309 **Seasoned Rice, Housemade XO Sauce**  
特製 XO 醤ライス 120
- 310 **Garlic Fried Rice**  
ガーリックライス 120
- 311 **Steamed Rice** (Japanese Rice, 'Iwate Hitomebore')  
ライス (岩手ひとめぼれ使用) 50



308

Unit price VND1,000 and prices are subject to 5% service charge and 10% VAT.

表示価格は1,000VND単位です。またVAT10%およびサービスチャージ5%を別途いただきます。



# BURGERS, SANDWICHES



**3 Burger Sliders**  
(WAGYU Burger, TERIYAKI Burger, Char-Grilled Chicken) 350  
321 スライダーミニバーガーセット

**Butcher's Cheese Burger, French Fries**  
(Beef Patty 100g, Mozzarella, Cheddar Cheese, Tomato, Onion, Lettuce, Pickles, Original Burger Sauce) 280  
322 肉を味わうチーズバーガー、フレンチフライ付き

TOPPINGS トッピング	
EGG (SUNNY SIDE UP) 目玉焼き +20	BACON ベーコン +20
ADDITIONAL BEEF PATTY 100g ビーフパティ追加 +180	EXTRA CHEDDAR CHEESE チーズ追加 +38

**"Gyu-Katsu" Sandwich (Beef Cutlet Sandwich)** 250  
323 豪州産アンガス牛カツサンド

# KID FRIENDLY

**Kid's Meal Set A**  
Kid's Spaghetti, Kid's Meatball 60g, Mini Sausage 20g, French Fries, Boiled Vegetables 128  
401 お子様ランチ A  
スパゲティナポリタン、お子様煮込みハンバーグ 60g、ミニソーセージ 20g、フレンチフライ、温野菜

**Kid's Meal Set B**  
Omelet Rice, Kid's Meatball 60g, Mini Sausage 20g, French Fries, Boiled Vegetables 128  
402 お子様ランチ B  
オムライス、お子様煮込みハンバーグ 60g、ミニソーセージ 20g、フレンチフライ、温野菜

**Kid's Meal Set C**  
Mini Hamburger, French Fries, Boiled Vegetables 128  
403 お子様ランチ C  
ミニハンバーガー、フレンチフライ、温野菜



# DESSERTS



**Tiramisu** 140  
501 ティラミス

**Crema Catalana** 120  
502 クレマ・カタラーナ

**Aged Basque Cheese Cake** 150  
503 熟成バスクチーズケーキ

**Napoleon Pie** 150  
504 ナポレオンパイ

**Bonet (Chocolate Amaretti Pudding)** 120  
505 ボネ (ピエモンテ風チョコレートプリン)

**White Chocolate Mint Mousse** 140  
506 ホワイトチョコミントのムース

**American Muffin** 150  
507 しっとり焼きたてマフィン

**Gelato (Vanilla/Chocolate/Strawberry)** 80  
508 ジェラート (バニラ/チョコレート/いちご)

# COFFEE & TEA

**Espresso** 65  
601 エスプレッソ

**Americano (Hot/Iced)** 65  
602 アメリカーノ

**Latte (Hot/Iced)** 75  
603 ラテ

**Cappuccino (Hot/Iced)** 75  
604 カプチーノ

**Black Tea (Hot/Iced)** 75  
605 紅茶

**Green Tea (Hot/Iced)** 65  
606 緑茶