CHARCOAL STEAKHOUSE
IL CORDA
ヌルボン 網屋

STARTERS 前菜

001 MARINATED OLIVES オリーブのマリネ — 95,000

002 CHERRY TOMATO — 130,000
フルーツトマト アールグレイ風味 Cherry tomato marinated with Earl Grey

003 PATE DE CAMPAGNE — 135,000
自家製 パテドカンパーニュ Homemade rich pate de campagne

004 SALSICCIA (2 PCS) — 165,000
自家製サルシッチャ（2本） Homemade juicy Italian sausage

005 CAPRESE WITH STRAWBERRY — 190,000
イチゴとモッツァレラチーズのカプレーゼ
Mozzarella cheese, tomato, strawberry, basil

006 SALMON CHEESE — 200,000
サーモンパルミジャーノ Smoked salmon in parmesan cheese

007 FOIE GRAS CROQUETTE (3 PCS) — 220,000
フォアグラのクロケット（3個） Foie Gras and potato croquette (3 pcs)

008 EGGPLANT CARPACCIO WITH TROUT CAVIAR — 240,000
なすのカルパッチョ ヤリイカの炙りとフレンチキャビア添え
Eggplant carpaccio with seared squid, trout roe

009 SMOKED MAGRET DE CANARD — 350,000
マグレ鴨の燻製、イチヂクとフォアグラコンフィ添え
Smoked French duck, with foie gras, figs
※フォアグラをとるために特別な飼育方法で育てられた鴨のフィレ肉のみ「マグレ鴨」と呼ぶことが許されます。
※"Magret de canard" refers to the breast of a Moulard duck that has been reared for foie gras.

010 SLOW-LOW-ROASTED BEEF — 360,000
ローストビーフのサラダ仕立て 山葵ソース
Beef roasted slowly at a low temperature, blue cheese with wasabi

TASTING PLATES 前菜盛り合わせ

011 "IL CORDA" PLATE — 3 kinds 3種 250,000 / 5 kinds 5種 390,000
IL CORDA前菜盛り合わせ
Assorted appetizers

012 CHEESES PLATE — 350,000
チーズ盛り合わせ4種 （ゴルゴンゾーラピカンテ、ブリー、サントモール、ミモレット）
4 kinds of assorted cheeses (Gorgonzola Piccante, Brie, St. Maure, Mimolette)

013 COLD CUTS PLATE — 390,000
生ハムとサラミ盛り合わせ5種 （ハモンセラーノ2種、モルタデッラ、ミラノサラミ、チョリソー）
5 kinds of assorted dry-cured hams and salamis
(2 parts of Jamon-Serrano, Mortadella-Bologna, Salami-Milano, Chorizo)

SALADS サラダ
We mainly use Dalat vegetables.

021 FRESH "IL CORDA" SALAD — 150,000
15品目たっぷり野菜サラダ
15 kinds of fresh vegetables, beans, nuts, eschalots, boiled eggs

022 CAESAR SALAD WITH BACON — 180,000
ベーコンと温泉卵のシーザーサラダ
Green salad with bacons, croutons, soft-boiled egg

023 BAGNA CAUDA — 180,000
彩り野菜のバーニャカウダ
Italian taste anchovy-garlic dip with vegetables

024 MANGO & SHRIMP SALAD — 180,000
マンゴーとエビのモロカンサラダ
Moroccan style salad, mangoes, shrimps, vegetables

025 SALMON & SCALLOP SALAD — 350,000
スモークサーモンとホタテのサラダ
Smoked salmon, scallops, vegetables with yuzu dressing

SMALL SIZE DISHES 小皿料理

031 PATE DE CAMPAGNE (HALF) — 80,000
自家製 パテドカンパーニュ Homemade rich pate de campagne

032 SALSICCIA (1 PC) — 100,000
自家製サルシッチャ（1本） Homemade juicy Italian sausage

033 EGGPLANT CARPACCIO WITH TROUT CAVIAR (HALF) — 160,000
なすのカルパッチョ ヤリイカの炙りとフレンチキャビア添え
Eggplant carpaccio with seared squid, trout roe

034 FRESH "IL CORDA" SALAD (HALF) — 100,000
15品目たっぷり野菜サラダ
15 kinds of fresh vegetables, beans, nuts, eschalots, boiled eggs

035 BAGNA CAUDA (HALF) — 130,000
彩り野菜のバーニャカウダ Italian taste anchovy-garlic dip with vegetables

SOUPS スープ

041 COLD GRILLED-CORN POTTAGE — 95,000
焼きとうもろこしの冷製ポタージュ Japanese style cold corn pottage soup

042 "WAGYU" BEEF SOUP — 95,000
ダシ香るWAGYUビーフスープ
Wagyu soup made with Japanese bonito broth

043 CLAM CHOWDER クラムチャウダー — 120,000

THE STEAKS from our CHARCOAL-GRILL 炭火焼ステーキ

Steak condiment (Maldon sea salt, original wasabi paste, whole-grain mustard, cut lemon)　すべてのステーキに「マルドンの塩、特製わさび、粒マスタード、レモン」が付いております。

·COMMITMENT FOR STEAK GRILLING
We use the finest Japanese Wagyu, Australian Wagyu, and Australian grain-fed beef, which are judged most suitable for steak. By own unique slow-low grill method, you will be able to taste tender and juicy steaks with charcoal-roasting aroma. We serve all stakes with condiments, that are Maldon sea salt, original wasabi paste, whole-grain mustard, and cut lemon.

·牛肉と焼き方へのこだわり
最もステーキに適していると判断した日本の和牛と、豪州産 WAGYU、豪州産グレンフェッドを使用。独自のステーキ焼成法で、炭火の香りがしっかり残り、表面がパサつかず、肉汁をしっかりと含んだまま、しっとり柔らかに焼き上げます。すべてのステーキに「マルドンの塩、特製わさび、粒マスタード、レモン」が付いております。

JAPANESE STYLE

051 CHARCOAL-GRILLED BEEF TONGUE STEAK 厚切り牛タン炭火焼 — 150g 385,000
IL CORDA's signature, charcoal-grilled thick slice of choicest US beef tongue

"STANBROKE" / AUSTRALIAN CHLLED-BEEF 「スタンブローク」オーストラリア産チルドビーフ

【 STANBROKE BLACK ANGUS GRAIN-FED BMS 2 】

052 BLACK-ANGUS RIB EYE STEAK
ブラックアンガス リブアイステーキ
- 200g 590,000
- 300g 880,000
- 500g 1,390,000
- 1000g 2,690,000

053 BLACK-ANGUS TENDERLOIN STEAK
ブラックアンガス フィレステーキ
- 200g 790,000
- 300g 1,150,000
- 500g 1,890,000

BONE-IN STEAKS TO SHARE 骨付きシェアリングステーキ

【 STANBROKE BLACK ANGUS GRAIN-FED BMS 2 BONE IN 】
Minimum 1,000g/order 1,000gよりご注文いただけます。

054 T-BONE STEAK Tボーンステーキ — 100g 270,000 Min. order 1,000g 2,700,000

055 L-BONE STEAK Lボーンステーキ — 100g 250,000 Min. order 1,000g 2,500,000

056 PORTERHOUSE STEAK ポーターハウスステーキ（最上級Tボーンステーキ） — 100g 290,000 Min. order 1,000g 2,900,000

057 TOMAHAWK STEAK — 100g 260,000 Min. order 1,000g 2,600,000

【 STANBROKE WAGYU BMS 6 BONE IN 】
Minimum 1,000g/order 1,000gよりご注文いただけます。

058 WAGYU TOMAHAWK STEAK WAGYU トマホークステーキ — 100g 380,000 Min. order 1,000g 3,800,000

"MARGARET RIVER" / AUSTRALIAN CHLLED-BEEF 「マーガレットリバー」オーストラリア産チルドビーフ

【 MARGARET RIVER FULL-BLOOD WAGYU BMS 6/7 】

059 FULL-BLOOD WAGYU RIB EYE STEAK
フルブラッドWAGYUリブアイステーキ
- 200g 1,190,000
- 300g 1,770,000
- 500g 2,900,000
- 1000g 5,700,000

060 FULL-BLOOD WAGYU TENDERLOIN STEAK
フルブラッドWAGYUフィレステーキ
- 200g 1,690,000
- 300g 2,480,000
- 500g 4,100,000

TASTING PLATTERS TO SHARE シェアステーキ盛り合わせ

061 RIB EYE STEAKS PLATTER リブアイステーキ盛り合わせ
- Aus Black Angus Rib Eye 200g, Aus Full-Blood Wagyu Rib Eye 200g — FOR 2 — 1,750,000
  ブラックアンガスリブアイ200g、Aus WAGYU リブアイ200g
- Aus Black Angus Rib Eye 300g, Aus Full-Blood Wagyu Rib Eye 300g — FOR 3 — 2,550,000
  ブラックアンガスリブアイ300g、Aus WAGYU リブアイ300g
- Aus Black Angus Rib Eye 400g, Aus Full-Blood Wagyu Rib Eye 400g — FOR 4 — 3,350,000
  ブラックアンガスリブアイ400g、Aus WAGYU リブアイ400g

062 TENDERLOIN STEAKS PLATTER フィレステーキ盛り合わせ
- Aus Black Angus Tenderloin 200g, Aus Full-Blood Wagyu Tenderloin 200g — FOR 2 — 2,550,000
  ブラックアンガスフィレ200g、Aus WAGYU フィレ200g
- Aus Black Angus Tenderloin 300g, Aus Full-Blood Wagyu Tenderloin 300g — FOR 3 — 3,700,000
  ブラックアンガスフィレ300g、Aus WAGYU フィレ300g
- Aus Black Angus Tenderloin 400g, Aus Full-Blood Wagyu Tenderloin 400g — FOR 4 — 4,900,000
  ブラックアンガスフィレ400g、Aus WAGYU フィレ400g

063 STANBROKE-BLACK-ANGUS STEAKS PLATTER — 1,850,000
(STANBROKE BLACK ANGUS GRAIN-FED BMS 2 : Tenderloin 200g, Rib eye 200g, Sirloin 200g)
STANBROKE ブラックアンガス 盛り合わせ（フィレ200g、リブアイ200g、サーロイン200g）

064 "IL CORDA" PLATTER FOR 2 — 2,600,000
(Beef tongue 150g、Lamb (bone-in) 4 chops 、Aus Full-Blood Wagyu BMS 6/7 Filet 200g)
"IL CORDA"ステーキ盛り合わせ（2名様向き）
（厚切り牛タン 150g、骨付き仔羊ロース 4チョップ、Aus Full-Blood Wagyu BMS 6/7フィレ 200g）

JAPANESE-WAGYU 和牛
Japanese-Wagyu beef is prized because of its intense marbling and the high percentage of unsaturated fat.
300g or more, we would cut per 100g. 300g以上は、100g単位でオーダーカットいたします。

【 和牛A5等級 JAPANESE-WAGYU FINEST A5 GRADE 】

065 JAPANESE-WAGYU A5 SIRLOIN STEAK
A5等級 和牛サーロインステーキ
- 150g 1,800,000
- 200g 2,400,000
- 300g 3,600,000
- 300g or more 1,200,000 / each 100g

【 和牛A4等級 JAPANESE-WAGYU A4 GRADE 】

066 JAPANESE-WAGYU A4 TENDERLOIN STEAK
A4等級 和牛フィレステーキ
- 150g 2,580,000
- 200g 3,440,000
- 300g 5,160,000
- 300g or more 1,720,000 / each 100g

067 JAPANESE-WAGYU A4 CHATEAUBRIAND
A4等級 和牛シャトーブリアン
- 150g 3,300,000
- 200g 4,400,000
- 300g 6,600,000
- 300g or more 2,200,000 / each 100g

SIGNATURES from the LAND シェフ特製

051 CHARCOAL-GRILLED BEEF TONGUE STEAK
厚切り牛タン炭火焼 — 150g 385,000
IL CORDA's signature, charcoal-grilled thick slice of choicest US beef tongue

071 BEEF TOURNEDOS ROSSINI WITH FOIE GRAS
牛フィレ肉のロッシーニ風 — 100g 1,180,000
Pan-fried beef tenderloin steak topped with foie gras served with truffle sauce

072 CHARCOAL-GRILLED IBERICO-DE-BELLOTA
イベリコ・ベジョータ 肩ロースの炭火焼 — 150g 490,000
※イベリコ豚の中でもどんぐり(=ベジョータ)を飼料に育ち、認可を得たものだけが「イベリコ・ベジョータ」と呼ぶことが許されます。
Among the Iberico pigs, only approved pigs that have eaten acorn (bellota) to grow up are allowed to call "Iberico Bejota"

073 CHARCOAL-GRILLED BONE IN CHICKEN THIGH
骨付き鶏もも肉の炭火焼 — 250g 260,000

074 CHARCOAL-GRILLED BONE IN LAMB CHOPS
骨付き仔羊ロースの炭火焼（4チョップ） 4 lamb chops — 690,000

Prices are subject to 5% service charge and 10% VAT.　表示価格は税別です。サービスチャージ5%を別途頂きます。

CHEF'S SPECIALTY おすすめ料理

081 WAGYU HAMBURG STEAK (MINCED BEEF) — 295,000
WAGYU ハンバーグステーキ
Chef's recommended juicy grilled Japanese-style hamburger patty
デミグラスソース またはジャポネソース
Demi-glace sauce / Japonais sauce

082 SIMMERED BEEF-TONGUE STEW — 390,000
牛タンの赤ワイン煮込み Beef-tongue stew in red wine sauce

083 SAUTEED SALMON (MI-CUIT) — 380,000
サーモンのミキュイ 彩り野菜のシェリービネガー和え
Semi-cooked salmon with diced vegitables marinated with shelly vinegar

084 SAUTEED LONGTOOTH GROUPER — 490,000
クエのポワレ バジルのタプナードソースと完熟トマトソース
Sauteed longtooth grouper with basil tapenade sause and ripe-tomato sauce

085 TENDER BEEF CUTLET — 150g 690,000
牛フィレ肉のビーフカツ
Original delicate-rare beef tenderloin cutlet, sauteed mushrooms with demi glace sauce

086 TENDER BEEF-CUTLET SANDWICH — 390,000
牛フィレ肉のビーフカツサンド，フレンチフライ付
Chef's signature beef tenderloin cutlet sandwich, French Fries

SIDES サイドディッシュ — 98,000/Each

091 EXTRA - CREAMY MASHED POTATOES
エクストラクリーミーマッシュポテト

092 FRENCH FRIES
フレンチフライ

093 GRILLED GREEN ASPARAGUS
アスパラガスのグリル

094 CLASSIC RATATOUILLE
ラタトゥイユ French style stewed vegetables

095 CREAM SPINACH
クリームスピナッチ

096 SAUTEED SPINACH
ソテード スピナッチ

097 FRIED ONIONS
フライドオニオン

098 SAUTEED MUSHROOMS
ソテードマッシュルーム

099 SMALL SALAD
スモールサラダ

HOMEMADE SAUCES ソース

101 RICH RED-WINE SAUCE 赤ワインソース — 120,000

102 JAPONAIS SAUCE ジャポネソース — 75,000

103 BLUE CHEESE SAUCE ブルーチーズソース — 75,000

104 BLACK-PEPPER & HONEY SAUCE 黒胡椒と蜂蜜のソース — 75,000

105 ORIGINAL BBQ SAUCE オリジナルBBQソース — 75,000

106 TRUFFLE SAUCE トリュフソース — 150,000

107 DEMI GLACE SAUCE デミグラスソース — 75,000

PASTAS & RICE パスタ

111 "IL CORDA" LINGUINE BOLOGNESE — 280,000
IL CORDAボロネーゼ（リングイネ）
Linguine with Japanese style miso & tomato-based meat sauce

112 LINGUINE PESCATORE — 300,000
ペスカトーレ （リングイネ）
Seafood linguine pescatore style with tomato sauce

113 TOM-YUM SPAGHETTI — 280,000
トムヤムパスタ （スパゲッティ） Hot and sour Thai taste spaghetti

114 STEAMED RICE ライス — 50,000

DESSERTS デザート

121 DESSERT PLATTER — 290,000
デザート盛り合わせ

122 PEACH COMPOTE — 150,000
バニラアイスを包んだ桃のコンポート With vanilla ice cream

123 MATCHA TIRAMISU — 100,000
抹茶のティラミス 桜のジュレ Topped with Sakura-jelly with vanilla ice cream

124 LYCHEE PANNA COTTA — 100,000
ライチのパンナコッタ With cut fruits

125 FONDANT CHOCOLAT — 120,000
フォンダンショコラ With vanilla ice cream

126 GELATO (chocolate and vanilla) — 80,000
2種のジェラート（チョコレート&バニラ） Italian ice cream

※パン、バターの追加はお気軽にお申し付け下さい。
Please feel free to contact us if you need more bread and butter.

SEISUI 浄水器［Tabuchi］
当店は高性能浄水器を設置し、安心安全なお水を使用しています。
We install the technologically advanced water purifier to get pure and safe drinking water.

“OMAKASE”
Sharing Dinner (min. order: 2 people)
おまかせシェアリングコース（2 名様～）

1,200,000VND per person

Appetizers (3 kinds), Salad, Soup, 前菜3種、サラダ、スープ、
Charcoal-Grilled Beef Tongue Steak or Simmered Beef-Tongue Stew,
厚切り牛タン炭火焼または牛タンの赤ワイン煮込み、
Charcoal-Grilled Iberico-de-Bellota, イベリコ・ベジョータ炭火焼、

- **STANBROKE BLACK ANGUS RIB EYE STEAK,** with Sides (choose two) and Sauce (choose one), Dessert (choose one per person)
- ブラックアンガス リブアイステーキ（選べるサイドディッシュ2品とソース1種付き）、選べるデザート（おひとり様1種ずつ）

1,600,000VND per person

Appetizers (3 kinds), Salad, Soup, 前菜3種、サラダ、スープ、
Charcoal-Grilled Beef Tongue Steak or Simmered Beef-Tongue Stew,
厚切り牛タン炭火焼または牛タンの赤ワイン煮込み、

- Steak Platter: **STANBROKE Black Angus Tenderloin Steak,** and **MARGARET RIVER Full-Blood Wagyu Rib Eye Steak,** with Sides (choose two) and Sauce (choose one), Dessert (choose one per person)
- ブラックアンガス フィレステーキとWAGYUリブアイステーキの盛り合わせ（選べるサイドディッシュ2品とソース1種付き）、選べるデザート（おひとり様1種ずつ）

2,000,000VND per person

Appetizers (3 kinds), Salad, Soup, 前菜3種、サラダ、スープ、
Charcoal-Grilled Beef Tongue Steak or Simmered Beef-Tongue Stew,
厚切り牛タン炭火焼または牛タンの赤ワイン煮込み、

- Steak Platter: **MARGARET RIVER Full-Blood Wagyu Tenderloin Steak and Rib Eye Steak,** with Sides (choose two) and Sauce (choose one), Dessert (choose one per person)
- MARGARET RIVER WAGYUフィレステーキとリブアイステーキの盛り合わせ（選べるサイドディッシュ2品とソース1種付き）、選べるデザート（おひとり様1種ずつ）

※6名様以上のご予約で、メインのステーキを骨付きステーキに変更できます。
※その他、ご希望ご要望に合わせて100万VND（税・サ別）より、特別コースをご用意できます（前日までの要予約）。ご予算、ご用途や料理内容など、お気軽にご相談ください。

Prices are subject to 5% service charge and 10% VAT.
表示価格は税別です。サービスチャージ5%を別途頂きます。

IL CORDA
CHARCOAL STEAKHOUSE
ヌルボン 綱屋

フードメニュー

Lunch:11:30~15:00 (LO. 14:30)
Dinner:17:00~23:00
(Food: LO. 22:00 - Drink: LO. 22:30)

/ilcorda　　www.ilcorda.com

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".

「IL CORDA」

（イル・コルダ）に込められた想い
「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、お客さまのご来店の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して、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。

About Us - TSUNAYA Group

40 years of specializing in meat.
Striving to produce great beef and a comfortable atmosphere

The history of Tsunaya, founded in Fukuoka in 1979, started with a butchery and has now lasted for 40 years. Using our supply routes and knowledge of butchery, we have established 14 restaurants mainly in Fukuoka Prefecture, with a focus on using quality meat. These include “Yakiniku Nurubon”, the Japanese style BBQ restaurant that buys Wagyu by the cow; Izakaya HANA, which serves charcoal grilled meat and pot rice; and Steak Garden KAZE-NO-OKA. Since the company's inception, we have never compromised when it comes to meat, and we maintain the highest standards: from our suppliers to our cooking methods, and to creating an enjoyable dining experience.

綱屋グループ･･･about us

創業以来お肉ひと筋40年。
牛肉へのこだわりと、居心地の良い空間づくりを目指して

1979 年に福岡にて創業された綱屋の歴史は、精肉業からはじまりお肉ひと筋 40 年。「和牛一頭買いの店 焼肉ヌルボン」「肉の炭火焼と土鍋ごはん 居酒家 HANA」「ステーキガーデン風の邸」など、長年の経験を活かした仕入れルートと牛一頭から精肉する知識と技術を活かし、牛肉にこだわった外食業態 14 店舗を、福岡県を中心に展開しています。創業当時より、肉に関することには一切妥協せず、牛肉の仕入れから調理方法、ゆっくりとお食事をお楽しみいただける空間づくりに至るまで、徹底的にこだわり続けています。