APPETIZERS 前菜

001 **MARINATED OLIVES** Quả Oliu ướp 95
002 **HOMEMADE SALSICCIA (1PC)** 115
Xúc xích Ý nhà làm (1 cây)
003 **HOMEMADE PATE DE CAMPAGNE** 130
Pate đồng quê nhà làm

HIROSHIMA OYSTER (EX-LARGE SIZE, 1PC) 180
Hàu Hiroshima (Cỡ lớn,1 con)
004 **FRESH-ICED RAW OYSTER** Hàu sống
005 **SEARED BEEF ON RAW OYSTER** ..... (+60)
Thăn nội bò nướng tái với Hàu sống
006 **GRILLED OYSTER** Hàu nướng ..... (+20)
007 **GRILLED OYSTER, CHEESE, BECHAMEL** ..... (+50)
Hàu nướng kèm phô mai và sốt Bechamel

008 **MOZZARELLA, NUTS, ROCKET** 170
Phô mai Mozzarella, hạt 3 loại, lá Rocket
009 **EGGPLANT CARPACCIO, SEARED SPEAR SQUID, IKURA** 180
Cà tím carpaccio, mực, trứng cá hồi
010 **MARINATED SALMON, FRUITS, COTTAGE CHEESE** 200
Cá hồi ướp, trái cây, Phô mai Cottage nhà làm
011 **BLACK ANGUS TENDERLOIN TARTAR** 260
Chopped raw beef Thăn nội bò Black Angus Tartar (Thịt sống)
012 **SLOW-LOW-ROASTED BEEF TONGUE, BLUE CHEESE, WASABI-SAUCE** 290
Lưỡi bò nướng chậm, phô mai xanh, sốt wasabi
013 **HOKKAIDO SCALLOP & SHRIMP CARPACCIO, OCTOPAS SALAMI** 380
Sò điệp Hokkaido và Tôm carpaccio , xúc xích Bạch Tuộc

TASTING PLATES
KHAI VỊ TỔNG HỢP (dành cho 2 khách)

015 **IL CORDA APPETIZERS PLATE FOR 2**
Khai Vị IL CORDA tổng hợp 3 kinds 3 loại 250 5 kinds 5 loại 390
016 **CHEESE PLATE FOR 2** Phô Mai Tổng hợp 250
Gorgonzola, Brie, St.Maure, Mimolette
017 **COLD CUTS PLATE FOR 2** Thịt Nguội Tổng Hợp 290
Jamon-Serrano, Mortadella-Bologna, Salami-Milano, Chorizo

SALADS サラダ

021 **15 KINDS OF MIXED GREEN SALAD** 165
Xà Lách 15 Loại Rau Xanh
HALF Size nhỏ 100
022 **CAESAR SALAD WITH BACON, SOFT-BOILED EGG** Xà lách Caesar với thịt xông khói và trứng lòng đào 195
023 **BAGNA CAUDA** Rau củ chấm sốt cá cơm vị Ý 140
024 **SALMON & SCALLOP SALAD** 260
Xà Lách Cá Hồi, Sò Điệp

SOUPS スープ

041 **COLD GRILLED CORN POTAGE** 95
Súp Bắp Nướng (súp lạnh)
042 **FULL-BLOOD WAGYU BEEF SOUP, JAPANESE BONITO BROTH** 95
Súp bò Full-Blood WAGYU(Nước dùng cá ngừ Nhật)
043 **CLAM CHOWDER** Súp kem nghêu 120
044 **MUSHROOM SOUP, BAKED PIE WRAP** 150
Bánh Pie bọc súp nấm

PASTA & RISOTTO パスタ・リゾット

111 **SPAGHETTI PESCATORE (ROSSO / BIANCO)** 320
Mì Pescatore (Đỏ/trắng)
112 **SPAGHETTI CARBONARA** Mì Carbonara 220
113 **RIGATONI FULL-BLOOD WAGYU RAGU (RIGATONI / SPAGHETTI)**
Bò Full-Blood WAGYU nấu Ragu(Mì ống/Mì sợi)
114 **QUATTRO CHEESE RISOTTO, SERRANO, ROCKET** Cơm Risotto(4 loại phô mai,thịt nguội Serrano),lá Rocket 250
115 **HIROSHIMA OYSTER RISOTTO** Cơm Risotto hàu Hiroshima 290
116 **STEAMED RICE** Cơm trắng (Gạo Nhật) 50

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

All steaks are served with condiments such as maldon sea salt, original wasabi paste, whole-grain mustard and fried garlic.
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、揚げニンニク」が付いております。

BLACK ANGUS "STANBROKE"/AUSTRALIAN CHILLED-BEEF "THỊT BÒ TƯƠI ÚC "STANBROKE BLACK-ANGUS "

【STANBROKE BLACK ANGUS GRAIN-FED BMS 2】

051 **BLACK-ANGUS RIB EYE STEAK**
Bít tết nạc lưng bò " Black-Angus"
200g 590
300g 880
500g 1,390

052 **BLACK-ANGUS TENDERLOIN STEAK**
Bít tết thăn nội bò " Black-Angus"
200g 790
300g 1,150
500g 1,890

BONE-IN STEAKS TO SHARE BÍT TẾT CÓ XƯƠNG

【STANBROKE BLACK ANGUS GRAIN-FED BMS 2 BONE IN】
Minimum 1,000g/order Chúng tôi nhận oder tối thiểu 1,000g

053 **T-BONE STEAK** Bít tết sườn bò chữ T — 100g 270 — Min. order 1,000g 2,700
054 **L-BONE STEAK** Bít tết sườn bò chữ L — 100g 250 — Min. order 1,000g 2,500
055 **PORTERHOUSE STEAK** Bít tết sườn chữ T thượng hạng — 100g 290 — Min. order 1,000g 2,900
056 **TOMAHAWK STEAK** Bít tết sườn bò Tomahawk — 100g 260 — Min. order 1,000g 2,600

【STANBROKE WAGYU BMS 6 BONE IN】
Minimum 1,000g/order Chúng tôi nhận oder tối thiểu 1,000g
057 **WAGYU TOMAHAWK STEAK** Bít tết sườn bò Wagyu Tomahawk
100g 380 — Min. order 1,000g 3,800

WAGYU "MARGARET RIVER"/AUSTRALIAN CHILLED-BEEF THỊT BÒ TƯƠI FULL-BLOOD WAGYU " MARGARET RIVER"

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

058 **FULL-BLOOD WAGYU RIB EYE STEAK**
Bít tết nạc lưng bò Full-Blood Wagyu
200g 1,190 300g 1,770 500g 2,900

059 **FULL-BLOOD WAGYU TENDERLOIN STEAK**
Bít tết thăn nội bò Full-Blood Wagyu
200g 1,690 300g 2,480 500g 4,100

TASTING PLATTERS TO SHARE BÍT TẾT TỔNG HỢP

060 **RIB EYE STEAK PLATTER** Bít tết nạc lưng bò tổng hợp

Aus Black Angus Rib Eye 200g, Aus Full-Blood Wagyu Rib Eye 200g
Bít tết nạc lưng bò "Black Angus" 200g, Nạc lưng bò Aus Full-Blood Waguy 200g — FOR 2 1,750
Aus Black Angus Rib Eye 300g, Aus Full-Blood Wagyu Rib Eye 300g
Bít tết nạc lưng bò "Black Angus" 300g, Nạc lưng bò Aus Full-Blood Waguy 300g — FOR 3 2,550
Aus Black Angus Rib Eye 400g, Aus Full-Blood Wagyu Rib Eye 400g
Bít tết nạc lưng bò "Black Angus" 400g, Nạc lưng bò Aus Full-Blood Waguy 400g — FOR 4 3,350

061 **TENDERLOIN STEAK PLATTER** フィレステーキ盛り合わせ

Aus Black Angus Tenderloin 200g, Aus Full-Blood Wagyu Tenderloin 200g
Bít tết thăn nội bò "Black Angus" 200g, Thăn nội bò Aus Full-Blood Wagyu 200g — FOR 2 2,480
Aus Black Angus Tenderloin 300g, Aus Full-Blood Wagyu Tenderloin 300g
Bít tết thăn nội bò "Black Angus" 300g, Thăn nội bò Aus Full-Blood Wagyu 300g — FOR 3 3,630
Aus Black Angus Tenderloin 400g, Aus Full-Blood Wagyu Tenderloin 400g
Bít tết thăn nội bò "Black Angus" 400g, Thăn nội bò Aus Full-Blood Wagyu 400g — FOR 4 4,900

062 **STANBROKE-BLACK-ANGUS STEAK PLATTER** 1,850
(Bò tươi Úc Stanbroke Black Angus Tổng Hợp: Thăn nội 200g, Nạc lưng 200g, Thăn Ngoại 200g)

JAPANESE-WAGYU "SATSUMA-GYU" BÒ NHẬT TỈNH KAGOSHIMA "SATSUMA-GYU"

Đặc trưng vị ngon của thịt bò Nhật "Wagyu" đó chính là Axit amino và chất béo không bão hòa làm cho thịt có vị ngon đặt biệt và thơm mềm.

【JAPANESE-WAGYU FINEST A5 GRADE】
Bò Japanese thượng hạng A5
063 **JAPANESE-WAGYU A5 SIRLOIN STEAK**
Bít tết thăn ngoại bò Wagyu (A5)
200g 2,400

【JAPANESE-WAGYU A4 GRADE】
Bò Japanese thượng hạng A4
064 **JAPANESE-WAGYU A4 TENDERLOIN STEAK**
Bít tết thăn nội bò Wagyu (A4)
150g 2,900

065 **JAPANESE-WAGYU A4 CHATEAUBRIAND**
Bít tết thăn nội bò Chateubriand
200g 4,600

CHARCOAL GRILL 炭火焼料理

071 **CHARCOAL-GRILLED BEEF TONGUE STEAK**
Lưỡi bò cắt dày nướng than 150g 395

072 **CHARCOAL-GRILLED IBERICO-DE-BELLOTA** 150g 490
Vai thịt heo "Iberico Bellota" nướng than
Among the Iberico pigs, only approved pigs that have eaten acorn (bellota) to grow up are allowed to call "Iberico Bejota"
※Trong số những con heo Iberico, chỉ những con heo đã ăn hạt sồi để lớn mới được phép gọi "Iberico Bellota"

073 **CHARCOAL-GRILLED CHICKEN THIGH** 250g 260
Đùi gà nướng than
074 **CHARCOAL-GRILLED LAMB CHOPS** 690
Sườn cừu nướng than (4 miếng)

075 **CHARCOAL-GRILLED VEGETABLE MISTO** Rau củ hỗn hợp nướng than 280

・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.

・LỰA CHỌN KĨ THỊT BÒ VÀ CÁCH NƯỚNG
IL CORDA sử dụng thịt bò WAGYU A5 Nhật Bản,WAGYU Úc,Black Angus Grain-Fed. Sử dụng phương pháp nướng độc đáo để bít tết mềm,bề mặt thịt mịn màng cùng với vị ngọt của thịt và hương vị đặc trưng từ cách nướng Charcoal-Grill.

Unit price VND1.000 and price 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。

HOUSE SPECIALTIES

081 **FULL-BLOOD WAGYU HAMBURG STEAK** 295
(JAPANESE STYLE JUICY GRILLED MEATBALL)
Bít tết Hamburg bò bằm Full-Blood Wagyu
CHEESE "ALIGOT" 180g
ORIGINAL 180g
Demi-glace sauce / Japonais sauce
Sốt Demi hoặc Sốt kiểu Nhật
082 **SIMMERED BEEF-TONGUE STEW** 390
Lưỡi bò hầm vang đỏ
083 **PAN SEARED SALMON (MI-CUIT)** 380
Cá hồi áp chảo
084 **TODAY'S FISH DISH** Món cá theo ngày 490
085 **TODAY'S SEAFOOD SOUP (ZUPPA DI PESCE)** 350
Súp Hải sản (Zuppa di Pesce)
086 **TENDER BEEF CUTLET** Cutlet thăn nội bò 150g 690
087 **TENDER BEEF-CUTLET SANDWICH, FRENCH FRIES** 390
Cutlet Sandwich thăn nội bò(kèm khoai tây chiên)

SIDE DISHES サイドディッシュ

091 **EXTRA-CREAMY MASHED POTATOES** 100
Khoai tây nghiền
092 **FRENCH FRIES** Khoai tây chiên 90
093 **GRILLED GREEN ASPARAGUS** 120
Măng tây nướng
094 **CLASSIC RATATOUILLE** Rau củ hầm kiểu Pháp 120
095 **CREAMED SPINACH** Cải bó xôi sốt kem 120
096 **SAUTEED SPINACH** Cải bó xôi xào 120
097 **CHARCOAL-GRILLED MUSHROOMS** 140
Nấm mỡ nướng than hoa

HOMEMADE SAUCES 自家製ソース

101 **RICH RED-WINE SAUCE** Sốt vang đỏ 120
102 **SAUCE JAPONAISE** Sốt kiểu Nhật 75
103 **BLUE CHEESE SAUCE** Sốt phô mai xanh 75
104 **BLANDY PEPPERCORN SAUCE** 120
Sốt tiêu
105 **BBQ SAUCE** Sốt BBQ 75
106 **WASABI MAYONNAISE SAUCE (COLD SAUCE)** 75
Sốt Wasabi Mayonnais(Wasabi tươi)
107 **OYSTER CREAM SAUCE** 200
Sốt kem hàu(kèm 2 con)

DESSERTS デザート

121 **TIRAMISU** Bánh Tiramisu 140
122 **CREMA CATALANA** Bánh Crema Catalana 110
123 **BABA, NAPOLI-STYLE** Bánh BABA kiểu Napoli 120
124 **CHOCOLATE FONDANT** Bánh Fondant Chocolate 120
125 **CREME D'ANGE** Bánh Creme d'Ange 150
126 **QUATRO CHEESE CAKE** Bánh phô mai 4 loại 150
127 **GELATO (VANILLA / CHOCOLATE / MATCHA)** 60
Kem Gelato (Vani/ Chocolate/ Trà xanh)
130 **BIRTHDAY DESSERT PLATE** Tráng miệng kỉ niệm 180
With personalized message

※ Vui lòng liên hệ với nhân viên khi quý khách cần thêm bánh mì và bơ.
Please feel free to ask us if you need more bread and butter.

MÁY LỌC NƯỚC HẰNG SEISUI
Nhà hàng chúng tôi lắp đặt máy lọc nước với hiệu suất cao, sử dụng nguồn nước sạch, an toàn cho sức khỏe.
We are using a high-quality water purifier and we provide our guests with pure and safe to drink water.

“OMAKASE”
Set Dinner

"OMAKASE" INCLUDES

- **Amuse Bouche** Khai vị đầu
- **Antipasti (5 kinds of Appetizers)** Khai vị 5 loại
- **Primo Piatto (Pasta Dish)** Món mì Pasta
- **Secondo Piatto (Charcoal-Grilled Steak 150g)**
  Món chính nướng than 150g
- **Contorno (Side Dish)** Món ăn kèm

+150 to add dessert plate

- **Piatto da Dolci (3 kinds of Desserts)** ..... (+150)
  Tráng miệng tổng hợp 3 loại

1,000 **per person** .....

【Charcoal-Grilled Steak 150g】

- **Black Angus "STANBROKE" Grain-Fed BMS 2 Sirloin Steak**
  - Bít tết thăn ngoại bò Úc Black Angus

1,400 **per person** .....

【Charcoal-Grilled Steak 150g】

- **Black Angus "STANBROKE" Grain-Fed BMS 2 Tenderloin Steak**
  - Bít tết thăn nội bò Úc " Black - Angus "

2,000 **per person** .....

【Charcoal-Grilled Steak 150g】

- **Full-Blood-WAGYU "MARGARET RIVER" BMS6/7 Tenderloin Steak**
  - Bít tết thăn nội bò Úc " MARGARET RIVER Full-Blood Wagyu BMS6/7 "

3,000 **per person** .....

【Charcoal-Grilled Steak 150g】

- **Japanese-WAGYU "SATSUMA-GYU" A4-Grade Tenderloin Steak**
  - Bít tết thăn nội bò Nhật SATSUMA-GYU thượng hạng

FOR PRIVATE DINING AND PARTIES
Giới thiệu OMAKASE Menu

Original set menu is available for private dining from 4 people, or larger groups. We could arrange the original set menu starting at 1,000,000VND per person, including a variety of appetizers, charcoal-grilled meat and beef steak, sides, and dessert.

※Reservation is required (1 day in advance

※Bone-In steak is available from 6 people or more.

Đối với bàn đặt từ 4 khách trở lên chúng tôi có thể đưa ra thực đơn đặc biệt theo nguyện vọng của quý khách với giá 1,000,000VND/khách (Đặt trước 1 ngày) đã bao gồm Khai vị, Món nướng và bít tết nướng than, Món ăn kèm, Tráng miệng

Nếu quý khách có thêm yêu cầu xin hãy vui lòng liên hệ với chúng tôi

※Khi đặt bàn 6 khách trở lên, Quý khách được đổi món chính sang món bít tết có xương.

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

Giá hiển thị trên menu theo đơn vị 1000 VND.
Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT

IL CORDA
CHARCOAL STEAKHOUSE
ヌルボン 網屋

FOOD MENU

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 rexlaxing, 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 ingredient' 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 "rope" -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 trong tiếng Ý có nghĩa là "sợi dây thừng". Với phong cách ấm áp, hiếu khách và tỉ mỉ đến từng chi tiết của Nhật Bản, món ăn được chế biến từ nguyên liệu tươi ngon, đặc biệt bít tết được nướng bằng than. Nhằm tạo cho quý khách không gian thoải mái có phòng ăn riêng, quầy counter (quầy bar), khu vực ngoài trời,... phù hợp với mọi nhu cầu của khách hàng. Chúng tôi xem 3 yếu tố "Con người", "Bữa ăn", "Không gian" là 3 sợi dây mà toàn thể nhân viên chúng tôi kết hợp lại 1 sợi duy nhất.

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 restaurants 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 maintain the highest standards: from our suppliers to our cooking methods, and to creating an enjoyable dining experience.

Tsunaya Group Thành lập tại tỉnh Fukuoka vào năm 1979 nhằm tạo ra một công ty chuyên về thịt bò. Với 40 năm kinh nghiệm, kiến thức và công nghệ có được chúng tôi đã phát triển 14 nhà hàng chuyên về thịt bò chẳng hạn như: Yakiniku Nurubon, Izakaya Hana, Yakiniku Nurubon Garden chủ yếu ở tỉnh Fukuoka. Từ khi thành lập, chúng tôi luôn cam kết mọi thứ từ thịt bò đến phương pháp chế biến nhằm tạo ra một không gian nơi bạn có thể thưởng thức bữa ăn ngon lành.