

Bosco di l'inizio Estate

～初夏の森～

MARE MARINATO CON LE VERDURE INIZIO ESTATE

Marinated seafood with summer vegetables

海の幸のマリナート 初夏の野菜とともに

TAGLIATELLE CON SPALLA DI MAIALE, GLI ASPARASI E LO ZUCCHINI

Two colors tagliatelle with pork shoulder, asparagus, and zucchini sauce

2色のタリアテッレ 豚肩肉とアスパラガス、
ズッキーニのソース 木の芽の香り

O

Or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E GAMBERI

Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini

高糖度トマトと甘海老のタリオリーニ

FILETTO DI ISAKI IN PADELLA CON CALAMARI E CHOLIZO

Grilled chicken grunt with squid and chorizo

いさきのインパデッラ 真鳥賊とチョリソーのソース

O

Or

または

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDRE MISTE

Grilled beef fillet with seasonal vegetables

国産牛フィレ肉のグリリアータ 季節の野菜添え

【変更 Change: +1,650yen】

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts

選べるデザート

CAFÉ, ESPRESSO E TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

5,800

【平日】

ペアリングワイン 3杯付+3,000

Bosco di l'inizio Estate

～初夏の森～

MARE MARINATO CON LE VERDURE INIZIO ESTATE

Marinated seafood with summer vegetables

海の幸のマリナート 初夏の野菜とともに

TAGLIATELLE CON SPALLA DI MAIALE, GLI ASPARASI E LO ZUCCHINI

Two colors tagliatelle with pork shoulder, asparagus, and zucchini sauce

2色のタリアテッレ 豚肩肉とアスパラガス、
ズッキーニのソース 木の芽の香り

O

Or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E GAMBERI

Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini

高糖度トマトと甘海老のタリオリーニ

FILETTO DI ISAKI IN PADELLA CON CALAMARI E CHOLIZO

Grilled chicken grunt with squid and chorizo

いさきのインパデッラ 真鳥賊とチョリソのソース

O

Or

または

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDRE MISTE

Grilled beef fillet with seasonal vegetables

国産牛フィレ肉のグリリアータ 季節の野菜添え

【変更 Change: +1,650yen】

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts

選べるデザート

CAFÉ, ESPRESSO E TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

6,300

【土日祝日】

ペアリングワイン 3杯付+3,000

Godiamuci Il Pranzo
～優雅なひととき～

**MARE MARINATO CON LE VERDURE
INIZIO ESTATE**

Seafood marinated with summer vegetables

海の幸のマリナート 初夏の野菜とともに

**TAGLIATELLE CON SPALLA DI MAIALE,
GLI ASPARASI E LO ZUCCHINI**

Two color tagliatelle pasta

with pork shoulder, asparagus and zucchini

2色のタリアテッレ 豚肩肉とアスパラガス、
ズッキーニのソース 木の芽の香り

O

Or

または

**TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE
E GAMBERI**

Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini

高糖度トマトと甘海老のタリオリーニ

**FILETTO DI ISAKI IN PADELLA CON
CALAMARI E CHOLIZO**

Grilled chicken grunt with squid and chorizo

いさきのインパデッラ

真鳥賊とチョリソーのソース

**GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO
CON SALTATE DI FEGATO
E SALSA DI TARTUFO**

Grilled beef fillet with sautéed foie gras and truffle sauce

牛フィレ肉のグリリアータ

トリュフのソース

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts

選べるデザート

CAFÉ, ESPRESSO E TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

8,900

ペアリングワイン 5 杯付+5,000

Il Giardino
～庭園～

『黒毛和牛特別コース』

SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTII

Three assorted kinds of small appetizers

アンティパストミスト三種盛り合わせ

**TAGLIATELLE CON SPALLA DI MAIALE,
GLI ASPARASI E LO ZUCCHINI**

Two color tagliatelle pasta

with pork shoulder, asparagus and zucchini

2色のタリアテッレ 豚肩肉とアスパラガス、
ズッキーニのソース 木の芽の香り

O

Or

または

**TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE
E GAMBERI**

Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini

高糖度トマトと甘海老のタリオリーニ

**GRIGLIATA DI FILETTO
DI MANZO GIAPPONESE
CON SALSA DI TARTUFO NERO**

Grilled Kuroge Wagyu beef fillet

with sautéed foie gras and truffle sauce

黒毛和牛フィレ肉のグリリアータ

トリュフのソース

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts

選べるデザート

CAFÉ, ESPRESSO E TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

11,000

ペアリングワイン 3 杯付+3,000

ANTIPASTI

Starters

前菜

MARE MARINATO CON LE VERDURE INIZIO ESTATE

Seafood marinated with summer vegetables

海の幸のマリナート 初夏の野菜とともに

2,550

SPAGHETTI FRESCHI ALLO SCOGLIO IN SALSA DI ASTICE

Homemade spaghetti with seafood and lobster sauce

海の幸の自家製スパゲッティ
滑らかなオマール海老のソース

3,600

SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTI

Three assorted kinds of small appetizers

アンティパストミスト三種盛り合わせ

3,100

I PRIMI PIATTI

First Courses

スープ・パスタ・リゾット

MINESTRA

ALLA DODICIVERDURE STAGIONI

Seasonal twelve-vegetable minestrone soup

12種類の野菜で作った
ミネストローネスープ

1,850

RISOTTO ALLA MILANESE CON BRASATO DI OSSOBUCCO

Risotto Milanese with braised osso bucco

ミラノ風サフランリゾット
オーソブッコのラグー添え
グレモラータ風味

3,300

TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini

高糖度トマトと甘海老のタリオリーニ

3,300

SECONDO PIATTI

Main Courses

メインコース

FILETTO DI ISAKI IN PADELLA CON CALAMARI E CHOLIZO

Grilled chicken grunt with squid and chorizo

いさきのインパデッラ
真鳥賊とチョリソーのソース

5,000

GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDRE MISTE

Grilled beef fillet with steamed vegetables

牛フィレ肉のグリリアータ
季節の温野菜添え

4,700

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDRE MISTE

Sautéed beef sirloin

with steamed vegetables

和牛サーロインのタリアータ
スチーム野菜添え

7,650

TAGLIATELLE CON SPALLA DI MAIALE, GLI ASPARASI E LO ZUCCHINI

Two color tagliatelle pasta

with pork shoulder, asparagus and zucchini

2色のタリアテッレ 豚肩肉とアスパラガス、
ズッキーニのソース 木の芽の香り

2,800

※ランチタイムで使用しているお米は
国産米イタリア種 100%でございます

DOLCE

Dessert

デザート 下記よりお選びください

ORIGINALE DE TIRAMISU

Original tiramisu, Il Teatro style

イル・テアトロオリジナルティラミス【+550yen】

IL TEATRO

CASSIS MACARON E TÈ AL LATTE

Cassis macaron and milk tea mousse

カシスとミルクティー

紫色のドルチェ

【食物アレルギーをお持ちのお客様へ】

当施設は、食物アレルギーをお持ちのお客様が、ご家族や友人と一緒にご婚礼・宴会、レストランにおいてお食事をお楽しみいただけますよう細心の注意を払っておりますが、下記の点にご留意ください。

ご注文の際は、スタッフにご申告下さい。

CREMA PASTICCERA E KIRSCHWASSER

Dark cherry compote and warm custard cream

flavored with Kirschwasser

温かいカスタードクリームと

キルシュワッサー

【留意事項】

- 1、使用食材については、製造元からの情報をもとに確認しております。
- 2、他のメニューと同一の厨房において調理しているため、加工または調理過程において、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。
- 3、ご注文もしくは喫食（ブッフエ等）の際、上記をご勘案のうえ、最終的なご判断をお願いします。

CANNORI E SEMIFREDDO

Strawberry cannoli with cassata

苺のカンノーリとカッサータ

*食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください。

CROSTATA DI MELE E GERATO DI LATTE

Apple tart and milk ice cream

リンゴのトルタとジャージーアイスクリーム

*Prices include consumption tax,
but a service charge of 10% will be collected separately.*

料金は消費税を含みますが、
別途サービス料10%を申し受けます。

ALL'AMARENA

Cherry tart with perilla

キルシュ香るチェリーのトルテ

大葉のアクセント