

Suoni di Natale

～クリスマスの音色～

INSALATA DI GRANCHIO CON PANNA COTTA DI COVOLFIORE

Crab and root celery salad with cauliflower panna cotta and caviar

ずわい蟹と根セロリのインサラータ
滑らかなカリフラワーのパンナコッタとともにキャビア添え

TAGLIATELLE AL RAGU DI MANZO E PORCINI FUNGHI

"Tagliatelle" with red wine beef stew and porcini sauce

“タリアテッレ” 赤ワインで煮込んだ牛肉とポルチーニ茸の軽いラグーソース

O

Or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCE E GAMBERI CRUDI

Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini

高糖度トマトと甘海老のタリオリーニ

RISOTTO DEL GIORNO

Risotto of the day

本日のリゾット

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO GIAPPONESE CON SALTATE DI FEGATO E SALSA DI TARTUFO NERO

Grilled Japanese "Wagyu" beef filet with sautéed foie gras and truffle sauce

黒毛和牛フィレ肉のグリリアータ
ロッシーニスタイル トリュフのソース

DOLCE DI NATALE SPECIALE

Christmas special dessert

クリスマス特製ドルチェ

CAFÉ, ESPRESSO E TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

10,000

ペアリングワイン 4 杯付+4,000

Godiamuci Il Pranzo
～優雅なひととき～

**INSALATA DI GRANCHIO
CON PANNA COTTA DI COVOLFIORE**

Crab and root celery salad with cauliflower panna cotta

ずわい蟹と根セロリのインサラータ

滑らかなカリフラワーのパンナコッタとともに

**TAGLIATELLE AL RAGU DI MANZO
E PORCINI FUNGHI**

"Tagliatelle" with beef stewed in red wine and porcini sauce

“タリアテッレ” 赤ワインで煮込んだ牛肉と

ポルチーニ茸の軽いラグーソース

○ Or
または

**TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCE
E GAMBERI CRUDI**

Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini

高糖度トマトと甘海老のタリオリーニ

RISOTTO DEL GIORNO

Risotto of the day

本日のリゾット

**RANA PESCATORICE
E INPADELLA DI SCAMPI**

Pan-sauteed monkfish and scampi

wrapped in crepinette with ginger

クレピネットで包んだ鮫鱈と

スカンピのインパデッラ

～身体が温まるジンジャー風味で～

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

Grilled beef filet with sautéed foie gras and truffle sauce

牛フィレ肉のグリリアータ

ロッシーニスタイル 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

Foresta d'Inverno
～冬の森～

**INSALATA DI GRANCHIO CON PANNA
COTTA DI COVOLFIORE**

Crab and root celery salad with cauliflower panna cotta

ずわい蟹と根セロリのインサラータ

滑らかなカリフラワーのパンナコッタとともに

**TAGLIATELLE AL RAGU DI MANZO
E PORCINI FUNGHI**

"Tagliatelle" with beef stewed in red wine and porcini sauce

“タリアテッレ” 赤ワインで煮込んだ牛肉と

ポルチーニ茸の軽いラグーソース

○ Or
または

**TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCE
E GAMBERI CRUDI**

Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini

高糖度トマトと甘海老のタリオリーニ

RISOTTO DEL GIORNO

Risotto of the day

本日のリゾット

**RANA PESCATORICE
E INPADELLA DI SCAMPI**

Pan-sauteed monkfish and scampi

wrapped in crepinette with ginger

クレピネットで包んだ鮫鱈と

スカンピのインパデッラ

～身体が温まるジンジャー風味で～

○ Or
または

**GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO
CON VERDURE MISTI STAGIONI**

Grilled beef filet 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

ペアリングワイン 4 杯付+4,000

Godiamuci Il Pranzo
～優雅なひととき～

**INSALATA DI GRANCHIO
CON PANNA COTTA DI COVOLFIORE**

Crab and root celery salad with cauliflower panna cotta

ずわい蟹と根セロリのインサラータ

滑らかなカリフラワーのパンナコッタとともに

**TAGLIATELLE AL RAGU DI MANZO
E PORCINI FUNGHI**

"Tagliatelle" with beef stewed in red wine and porcini sauce

“タリアテッレ” 赤ワインで煮込んだ牛肉と

ポルチーニ茸の軽いラグーソース

O Or

または

**TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCE
E GAMBERI CRUDI**

Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini

高糖度トマトと甘海老のタリオリーニ

RISOTTO DEL GIORNO

Risotto of the day

本日のリゾット

**RANA PESCATORICE
E INPADELLA DI SCAMPI**

Pan-sauteed monkfish and scampi

wrapped in crepinette with ginger

クレピネットで包んだ鮫鱈と

スカンピのインパデッラ

～身体が温まるジンジャー風味で～

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

Grilled beef filet with sautéed foie gras and truffle sauce

牛フィレ肉のグリリアータ

ロッシーニスタイル 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

Foresta d'Inverno
～冬の森～

**INSALATA DI GRANCHIO CON PANNA
COTTA DI COVOLFIORE**

Crab and root celery salad with cauliflower panna cotta

ずわい蟹と根セロリのインサラータ

滑らかなカリフラワーのパンナコッタとともに

**TAGLIATELLE AL RAGU DI MANZO
E PORCINI FUNGHI**

"Tagliatelle" with beef stewed in red wine and porcini sauce

“タリアテッレ” 赤ワインで煮込んだ牛肉と

ポルチーニ茸の軽いラグーソース

O Or

または

**TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCE
E GAMBERI CRUDI**

Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini

高糖度トマトと甘海老のタリオリーニ

RISOTTO DEL GIORNO

Risotto of the day

本日のリゾット

**RANA PESCATORICE
E INPADELLA DI SCAMPI**

Pan-sauteed monkfish and scampi

wrapped in crepinette with ginger

クレピネットで包んだ鮫鱈と

スカンピのインパデッラ

～身体が温まるジンジャー風味で～

O Or

または

**GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO
CON VERDURE MISTI STAGIONI**

Grilled beef filet 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

ペアリングワイン 4 杯付+4,000

ANTIPASTI

Starters

前菜

INSALATA DI GRANCHIO CON PANNA COTTA DI COVOLFIORIO

Crab and root celery salad with cauliflower panna cotta

ずわい蟹と根セロリのインサラータ

滑らかなカリフラワーのパンナコッタとともに

2,550

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

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 CON POMODORI DOLCE E GAMBERI CRUDI

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

TAGLIATELLE AL RAGU DI MANZO E PORCINI FUNGHI

"Tagliatelle" with beef stewed in red wine and porcini sauce

“タリアテッレ” 赤ワインで煮込んだ牛肉と

ポルチーニ茸の軽いラグーソース

3,300

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ー

滑らかなオマール海老のソース

3,600

SECONDO PIATTI

Main Courses

メインコース

RANA PESCATORICE E INPADELLA DI SCAMPI

Pan-sauteed monkfish and scampi

wrapped in crepinette with ginger

クレピネットで包んだ鮫鱈と

スカンピのインパデッラ

～身体が温まるジンジャー風味で～

5,000

GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON VERDURE MISTI STAGIONI AL VAPORE

Grilled beef filet 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 VERDURE MISTI STAGIONI AL VAPORE

Sautéed Japanese "Wagyu" 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

※当レストラン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。

CROSTATATA 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。

SEMIFREDDO DI PANETONE

CON SALSA DI GLUHWEIN

Panettone parfait with mulled wine sauce

パネトーネのパルフェ

森の実グリューワインソースとともに