

I tesori dell' estate

夏の宝物

TORTA DI MAIS CON MASCARPONE E SALSA DI POMODORI DOLCE

Chilled corn cake with mascarpone and cherry tomato sauce

玉蜀黍の冷たいスフォルマート
マスカルポーネとフルーツトマトのソース

CAPPELINI CON SCAMPI E VONGOLE

Cappelini pasta with scampi and clams

手長海老と貝類の冷製 “カッペリーニ”

○

Or

または

TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and fresh sea urchin tagliolini

高糖度トマトと生雲丹のタリオリーニ

RISOTTO DEL GIORNO

Risotto of the day

本日のリゾット

IMPADELLA DI BRANZINO CON SALSA DI ZUCCHINI E TAPENADE

Grilled sea bass with zucchini sauce and tapenade

鱸のインパデッラ スッキーニのサルサ・ヴェルデとタップナード

○

Or

または

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO GIAPPONESE CON VERDURE MISTI STAGIONI

Grilled beef filet with seasonal vegetables

牛フィレのグリリアータ 季節の野菜添え

【変更 Change: +1,000yen】

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

Godiamuci Il Pranzo
～優雅なひととき～

**TORTA DI MAIS CON MASCARPONE
E SALSA DI POMODORI DOLCE**
Chilled corn cake with mascarpone and cherry tomato sauce
玉蜀黍の冷たいスフォルマート
マスカルポーネとフルーツトマトのソース

CAPPELINI CON SCAMPI E VONGOLE
Cappellini pasta with scampi and clams
手長海老と貝類の冷製 “カッペリーニ”

O
Or
または

**TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE
E RICCIO DI MARE**
Sweet tomato and fresh sea urchin tagliolini
高糖度トマトと生雲丹のタリオリーニ

RISOTTO DEL GIORNO
Risotto of the day
本日のリゾット

**IMPADELLA DI BRANZINO CON SALSA DI
ZUCCHINI E TAPENADE**
Grilled sea bass with zucchini sauce and tapenade
鱸のインパデッラ
ズッキーニのサルサ・ヴェルデとタップナード

**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

8,100

Il Giardino Estivo
～夏の庭～
『佐賀牛特別コース』

TRE ANTIPASTI MISITI
Three assorted kinds of small appetizers
3種のアンティパストミスト

CAPPELINI CON SCAMPI E VONGOLE
Cappellini pasta with scampi and clams
手長海老と貝類の冷製 “カッペリーニ”

O
Or
または

**TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE
E RICCIO DI MARE**
Sweet tomato and fresh sea urchin tagliolini
高糖度トマトと生雲丹のタリオリーニ

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*
佐賀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

10,000

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

【+470yen】

MONTE BIANCO PROFUMO DI LIMONE

Lemon-flavored sweet potato cake, mont blanc style

レモン風味の安納芋モンブラン

MASCARPONE MOUSSE PROFUMO DI ALL'ARANCIA E CAMPARI CON BASILICO CREMA

*Mascarpone mousse scented with campari orange,
with basil crema*

カンパリオレンジとマスカルポーネ、
バジルのエスプーマ添え

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATE E FRUTTA A GUSCIO

Mixed nuts and chocolate semifreddo

ミックスナッツとチョコレート、
2種のセミフレッド

CROSTATA DI MELE E GERATO DI LATTE

Apple tart and milk ice cream

温かいリンゴのトルタと
ジャージーアイスクリーム

CASSATA CON COMPOSTA DI ARANCIA E GALANI

Ricotta cheese cassata with orange compote and galani

リコッタチーズのカッサータ
オレンジのコンポスタとガラーニ

IL TEATRO

【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。

【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（ブッフェ等）の際、上記をご勘案のうえ、最終的なご判断をお願いいたします。

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。

All price quoted are in Japanese Yen

And subject to consumption tax

And 10% service charge

表記料金はすべて日本円で消費税と
10%のサービス料を別途申し受けます。

ANTIPASTI

Starters
前菜

TORTA DI MAIS CON MASCARPONE E SALSA DI POMODORI DOLCE

Chilled corn cake with mascarpone and cherry tomato sauce
玉蜀黍の冷たいスフォルマート
マスカルポーネとフルーツトマトのソース

2,310

SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTI

Assorted three kinds of small appetizers
アンティパストミスト三種盛り合わせ

2,780

I PRIMI PIATTI

First Courses
スープ・パスタ

MINISTRA ALLA DODICIVERDURE STAGIONI

Seasonal twelve vegetables minestrone soup
12種類の野菜で作った
“ミネストローネ” スープ

1,670

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

2,960

TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE

Pasta tagliolini with semi-dried tomato and sea urchin
高糖度トマトと生雲丹のタリアリーニ

2,960

CAPPELINI CON SCAMPI E VONGOLE

Cappelini pasta with scampi and clams
手長海老と貝類の冷製 “カッペリーニ”

2,960

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

3,240

SECONDO PIATTI

Main Courses
メインコース

MPADELLA DI BRANZINO CON SALSA DI ZUCCHINI E TAPENADE

Grilled sea bass with zucchini sauce and tapenade
鱈のインパデッラ
ズッキーニのサルサ・ヴェルデとタップナード

4,520

VAPORE DI SOGLIOLA E SCAMPI CREMA DI VINO SPUMANTE

Steamed shrimp rolled with sole and sparkling wine sauce
赤座海老を巻いた舌平目のロラティーナ
スパマンテ風味のクリームソース

4,170

GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON VERDURE MISTI STAGIONI AL VAPORE

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

4,240

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

6,940

※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