

Cielo autunnale

秋の空

TERRINA DE SALDINE, TARO E PANCHETTA CON SALSIA DI PORCINI

Sardine, taro and pancetta terrine in porcini sauce

鯛と里芋、パンチェッタのテリーナ
ポルチーニ茸のソースと酢橘の香り

FETTUCCHINE CON RAGU DI MAIALE E SALSIA DI MELANZANA

Rosemary mixed fettucine pasta with pork and anbergine ragout sauce

ローズマリーを練り込んだ“フェットゥチーネ”
ガリシア栗豚のラグーと茄子のソース

○

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

BARRACUDA E CAPESANTE IN PATE BRICK IN FONDUTA DI GORGONZOLA E FICHI

Barracuda and scallop in pate brick with gorgonzola and fig fondue

カマスと帆立貝のパートブリック包み
ゴルゴンゾーラと無花果のフォンドゥータ

○

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

5,100

Godiamuci Il Pranzo

～優雅なひととき～

TERRINA DE SILDINE, TARO E PANCHETTA CON SALSINA DI PORCINI

Sardine, taro and pancetta terrine in porcini sauce
鯛と里芋、パンチェッタのテリーナ
ポルチーニ茸のソースと酢橘の香り

FETTUCCHINE CON RAGU DI MAIALE E SALSINA DI MELANZANA

*Rosemary mixed fettuccine pasta
with pork and aubergine ragout sauce*
ローズマリーを練り込んだ
“フェットウチーネ”
ガリシア栗豚のラグーと茄子のソース

O

Or

または

TAGLIOLINI CON 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

BARRACUDA E CAPESANTE IN PATE BRICK IN FONDUTA DI GORGONZOLA E FICHI

*Barracuda and scallop in pate brick
with gorgonzola and fig fondue*
カマスと帆立貝のパートブリック包み
ゴルゴンゾーラと無花果のフォンドゥータ

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON SALTATE DI FEGATO E SALSINA 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

～庭園～

『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

FETTUCCHINE CON RAGU DI MAIALE E SALSINA DI MELANZANA

*Rosemary mixed fettuccine pasta
with pork and aubergine ragout sauce*
ローズマリーを練り込んだ
“フェットウチーネ”
ガリシア栗豚のラグーと茄子のソース

O

Or

または

TAGLIOLINI CON 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 SALSINA 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】

IL TEATRO

MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO ACERO CON COMPOSTA DI MELA

*White chocolate and maple mousse
with apple compote*

ホワイトチョコレートとメープルのムース、
りんごのコンポスタ

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

CROSTATA DI FICHI E GERATO CON 7 TIPI DI SPEZIE

Fig tart and ice cream with 7 spices

イチジクタルト、7種類のスパイスが効いた
アイスクリームを添えて

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

FICO E TIRAMISU PROFUMO DI TE

Fig and black tea tiramisu

無花果と紅茶のティラミス

【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 prices 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。