

All'inizio della primavera nel bosco 早春の森

BRESAOLA DI RICCIORA E MELAGRANA CON SALMORIGLIO E PEPE VERDE

Salted yellowtail and sliced pomegranate with Salmoriglio sauce and green pepper

寒鰯のブレザオラ仕立てとザクロのカルパッチョ
サルモリッリオとグリーンペッパー

TAGLIOLINI CON RAGU DI AGNIELLO E CAVOLO NERO

Tagliolini pasta with Japanese pepper-flavored lamb and cabbage ragout

“タリオリーニ” 仔羊と黒キャベツのラグー 花椒風味

○

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

IL MERLUZZO IN CONFIT E COVOLFIERE PROFUMO DI YUZU

Yuzu citrus-flavored cod and cauliflower confit

低温でコンフィにした真鱈と色々なカリフラワーのグラティナート黄柚子の香り

○

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～

**BRESAOLA DI RICCIORA E MELAGRANA
CON SALMORIGLIO E PEPE VERDE**

*Salted yellowtail and sliced pomegranate with Salmoriglio
sauce and green pepper*

寒鰯のブレザオラ仕立てとザクロのカルパッ
チョ
サルモリッリオとグリーンペッパー

**TAGLIOLINI CON RAGU DI AGNIELLO E
CAVOLO NERO**

*Tagliolini pasta with Japanese pepper-flavored lamb
and cabbage ragout*

“タリオリーニ”
仔羊と黒キャベツのラグー花椒風味

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

**IL MERLUZZO IN CONFIT E
COVOLFIORE PROFUMO DI YUZU**

Yuzu citrus-flavored cod and cauliflower confit

低温でコンフィにした真鱈と色々なカリフラ
ワーのグラティナート黄柚子の香り

**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
～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

**TAGLIOLINI CON RAGU DI AGNIELLO
E CAVOLO NERO**

Tagliolini pasta

with Japanese pepper-flavored lamb and cabbage ragout
“タリオリーニ” 仔羊と黒キャベツのラグー

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

ANTIPASTI

Starters

前菜

BRESAOLA DI RICCIORA E MELAGRANA CON SALMORIGLIO E PEPE VERDE

*Salted yellowtail and sliced pomegranate
with Salmoriglio sauce and green pepper*

寒鰯のブレザオラ仕立てと

ザクロのカルパッチョ

サルモリッリオとグリーンペッパー

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

MINESTRA

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オリーニ

2,960

TAGLIOLINI CON RAGU DI AGNIELLO E CAVOLO NERO

*Tagliolini pasta with Japanese pepper-flavored lamb
and cabbage ragout*

“タリオリーニ”

仔羊と黒キャベツのラグー花椒風味

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

IL MERLUZZO IN CONFIT E COVOLFIOR PROFUMO DI YUZU

Yuzu citrus-flavored cod and cauliflower confit

低温でコンフィにした真鱈と色々な

カリフラワーのグラティナート黄柚子の香り

4,520

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
国産米イタリヤ種 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

【+470yen】

IL TEATRO

MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCOE 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

BABA CON GERATO DI CICCOLATA FONDENTE

Red wine baba with dark chocolate ice cream

赤ワインのババと

ダークチョコレートジェラート

CANNORI E SEMIFREDDO AL T E PEOFUMO DI ROSEMAROINO

Cannoli filled with fermented butter cream

and tea semifreddo with rosemary

発酵バタークリームのカンノーリと紅茶の
セミフレッド、ローズマリーの香り

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

TORTA DI CIOCCOLATO E BARBABIETOLA

Chocolate tart and beets

チョコレートのトルタとビーツ

【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。