

Bosco di il Verde

～新緑の森～

INVOLTINI DI POLLO CON PISELLI E CIPOLLA

Rolled chicken with green peas and young onion sauce

丹波黒鶏のインボルティーニ ピゼッリと新玉葱のソース

TAGLIOLINI ALLA PUTTANESCA

Tagliolini pasta with firefly squid, tomato and olive sauce

“タリオリーニ” 蛍烏賊のプッタネスカソース

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

SALTATE DI AINAME

CON SALSA VERUDE E SAKURA GAMBERETTI

Sautéed fat greenling with broccolini sauce

鮎魚女のサルターレ

菜の花のサルサ・ヴェルデと桜海老の香り

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

5,800

Godiamuci Il Pranzo
～優雅なひととき～

**INVOLTINI DI POLLO
CON PISELLI E CIPOLLA**

Rolled chicken with green peas and young onion sauce
丹波黒鶏のインボルティーニ
ピゼッリと新玉葱のソース

TAGLIOLINI ALLA PUTTANESCA

Tagliolini pasta with firefly squid, tomato and olive sauce
“タリオリーニ”
螢烏賊のプッタネスカソース

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

**SALTATE DI AINAME
CON SALSA VERUDE E
SAKURA GAMBERETTI**

Sautéed fat greenling with broccolini sauce
鮎魚女のサルターレ
菜の花のサルサ・ヴェルデと桜海老の香り

**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

**All'inizio dell'Estate
～初夏～
『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 ALLA PUTTANESCA

Tagliolini pasta with firefly squid, tomato and olive sauce
“タリオリーニ”
螢烏賊のプッタネスカソース

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

8,900

11,000

ANTIPASTI

Starters

前菜

INVOLTINI DI POLLO CON PISELLI E CIOPPOLA

Rolled chicken with green peas and young onion sauce

丹波黒鶏のインボルティーニ

ピゼッリと新玉葱のソース

2,550

SPAGHETTI FRESCHE

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

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

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

Ricotto Milanese with braised osso buco

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

SALTATE DI AINAME CON SALSA VERUDE E SAKURA GAMBERETTI

Sautéed fat greenling with broccolini sauce

鮎魚女のサルターレ

菜の花のサルサ・ヴェルデと桜海老の香り

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

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

3,300

TAGLIOLINI ALLA PUTTANESCA

Tagliolini pasta with firefly squid, tomato and olive sauce

“タリオリーニ”

螢烏賊のプッタネスカソース

3,300

※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

IL TEATRO

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】

TERRINA DI MATCHA

Matcha terrine

京抹茶のテリーヌ

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 TÉ PEOFUMO DI ROSEMARINO

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

温かいりんごのトルタと
ジャージーアイスクリーム

TORTA DI CILIEGIA E MASCARPONE CON GERATO DI CILIEGIA GRIOT

Cherry and mascarpone tart with griotte cherry ice cream

チェリーとマスカルポーネのトルタ
グリオットのジェラート添え

【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、ご家族や友人とご一緒にご婚禮・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。

*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。