

Il tono della campana
～鈴の音色～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI

Selection of four small appetizers
4種のアнтиパストミスト

TORTELLI, CINGHIALE, CAVOLFIORE FERMENTATO,
TALEGGIO, MITSUBA

Wild Boar Tortelli with Fermented Cauliflower, Taleggio, and Mitsuba
猪トルテッリ 発酵カリフラワー タレggio 三つ葉

RISO AL SALTO, MAITAKE, SHIITAKE, GAMBERO BOTAN, CAVIALE

Riso al Salto with Maitake, Shiitake, Botan Shrimp, and Caviar
リゾアルサルト 舞茸 椎茸 ぼたん海老 キャビア

Upgrade to Risotto with beetroot and langoustine for an additional +1,200 yen
Chef Alberto's signature 赤のリゾット 手長海老とビーツへのご変更 +1,200 円

GRIGLIATA DI WAGYU CONTREFILETTO DI MANZO

Grilled Wagyu beef sirloin with truffle sauce
和牛サーロインのグリリアータ
トリュフ

Upgrade to Kobe beef sirloin steak (100g) for an additional +11,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +11,000 円

FRAGOLE, MASCARPONE, CIOCCOLATO

Strawberry with Mascarpone and Chocolate
苺 マスカルポーネ チョコレート

CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ

Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

16,000
Armonia d'Autunno

Foresta d’Inverno

～冬の森～

BACCALA MANTECATO, DAIKON, TE HOUJI, MANDARINO

Baccalà Mantecato with Daikon Radish, Hojicha Tea, and Mandarin Orange

バッカラマンテカート 大根 ほうじ茶 みかん

TORTELLI, CINGHIALE, CAVOLFIOR FERMENTATO, TALEGGIO, MITSUBA

Wild Boar Tortelli with Fermented Cauliflower, Taleggio, and Mitsuba

猪トルテッリ 発酵カリフラワー タレツジョ 三つ葉

RISO AL SALTO, MAITAKE, SHIITAKE, GAMBERO BOTAN, CAVIALE

Riso al Salto with Maitake, Shiitake, Botan Shrimp, and Caviar

リゾアルサルト 舞茸 椎茸 ぼたん海老 キャビア

Upgrade to Risotto with beetroot and langoustine for an additional +1,200 yen

Chef Alberto’s signature 赤のリゾット 手長海老とビーツへのご変更 +1,200 円

DENTICE DORATO, CAPPONE Beltfish, TOPINAMBUR, PREZZEMOLO

Red Bream with Cappone, Butter, Jerusalem Artichoke, and Parsley

金目鯛 カッポーネ バター 菊芋 パセリ

FILETTO DI WAGYU O PETTO D’ANATRA RADICCHIO TARDIVO, BULBO DI GIGLIO, SANSHO

Wagyu beef fillet or duck breast

with Agrodolce Radicchio Tardivo, Lily Bulb, Sansho Pepper

和牛フィレ肉 または 鴨胸肉

タルティーボアグロドルチェ 百合根 山椒

Upgrade to Kobe beef sirloin steak (100g) for an additional +11,000 yen

神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +11,000 円

FRAGOLE, MASCARPONE, CIOCCOLATO

Strawberry with Mascarpone and Chocolate

苺 マスカルポーネ チョコレート

CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

20,000

Piacere Superbo
～極上の喜び 雲海とともに～

BACCALA MANTECATO, DAIKON, TE HOUI, MANDARINO

Baccalà Mantecato with Daikon Radish, Hojicha Tea, and Mandarin Orange
バッカラマンテカート 大根 ほうじ茶 みかん

TORTELLI, CINGHIALE, CAVOLFIOR FERMENTATO,
TALEGGIO, MITSUBA

Wild Boar Tortelli with Fermented Cauliflower, Taleggio, and Mitsuba
猪トルテッリ 発酵カリフラワー タレージョ 三つ葉

RISO AL SALTO, MAITAKE, SHIITAKE, GAMBERO BOTAN, CAVIALE

Riso al Salto with Maitake, Shiitake, Botan Shrimp, and Caviar
リゾアルサルト 舞茸 椎茸 ぼたん海老 キャビア

Upgrade to Risotto with beetroot and langoustine for an additional +1,200 yen
Chef Alberto's signature 赤のリゾット 手長海老とビーズへのご変更 +1,200 円

PIATTI DI PESCE DI STAGIONE

Seasonal fish dishes, tableside carving service
季節の魚料理 デクパーシェサービス

FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA
RADICCHIO TARDIVO, BULBO DI GIGLIO, SANSHO

Wagyu beef fillet or duck breast
with Agrodolce Radicchio Tardivo, Lily Bulb, Sansho Pepper
和牛フィレ肉 または 鴨胸肉
タルティーボアグロドルチェ 百合根 山椒

Upgrade to Kobe beef sirloin steak (100g) for an additional +9,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +11,000 円

FRAGOLE, MASCARPONE, CIOCCOLATO

Strawberry with Mascarpone and Chocolate
苺 マスカルポーネ チョコレート

CAFFÈ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

23,700

Oro-Nero
～瀬戸内生キャビアとイタリアンの饗宴～

CAVIALE FRESCO DEL SETOUCHI ACCOMPAGNATO DA CONDIMENTI ASSORTITI

Raw taste Setouchi caviar served with assorted condiments
瀬戸内産 生キャビア (15g) コンディメンツ添え

BACCALA MANTECATO, DAIKON, TE HOUJI, MANDARINO

Baccalà Mantecato with Daikon Radish, Hojicha Tea, and Mandarin Orange
バッカラマンテカート 大根 ほうじ茶 みかん

TORTELLI, CINGHIALE, CAVOLFIORE FERMENTATO, TALEGGIO, MITSUBA

Wild Boar Tortelli with Fermented Cauliflower, Taleggio, and Mitsuba
猪トルテッリ 発酵カリフラワー タレッジョ 三つ葉

RISO AL SALTO, MAITAKE, SHIITAKE, GAMBERO BOTAN, CAVIALE

Riso al Salto with Maitake, Shiitake, Botan Shrimp, and Caviar
リゾアルサルト 舞茸 椎茸 ぼたん海老 キャビア

Upgrade to Risotto with beetroot and langoustine for an additional +1,200 yen
Chef Alberto's signature 赤のリゾット 手長海老とビーツへのご変更 +1,200 円

PIATTI DI PESCE DI STAGIONE

Seasonal fish dishes, tableside carving service
季節の魚料理 デクパージュサービス

FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA
RADICCHIO TARDIVO, BULBO DI GIGLIO, SANSHO

Wagyu beef fillet or duck breast
with Agrodolce Radicchio Tardivo, Lily Bulb, Sansho Pepper
和牛フィレ肉 または 鴨胸肉
タルティーボアグロドルチェ 百合根 山椒

Upgrade to Kobe beef sirloin steak (100g) for an additional +11,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +11,000 円

FRAGOLE, MASCARPONE, CIOCCOLATO

Strawberry with Mascarpone and Chocolate
苺 マスカルポーネ チョコレート

CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ

Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

ペアコース 60,000

消費税・サービス料込

※特別プランにつき、株主優待、各種ご優待・割引との併用はいたしかねます。

Gran Teatro

～至高のフルコース～

CAVIALE LOCALE CON ACCOMPAGNAMENTI

Seto Inland Sea caviar with accompaniments

瀬戸内産 生キャビア アコンパニメント添え

BACCALA MANTECATO, DAIKON, TE HOUJI, MANDARINO

Baccalà Mantecato with Daikon Radish, Hojicha Tea, and Mandarin Orange

バッカラマンテカート 大根 ほうじ茶 みかん

PASTA ALL'ASTICE E POMODORO

Lobster pasta in tomato sauce

オマール海老のパスタ トマトソース

RISOTTO AL TARTUFO

Fresh truffle risotto

フレッシュトリュフのリゾット

A PIATTI DI PESCE DI STAGIONE

Seasonal fish dishes, tableside carving service

季節の魚料理 デクパージュサービス

CONTROFILETTO DI MANZO DI KOBE

Kobe beef sirloin steak

神戸牛サーロイン

TIRAMISU ORIGINALE

Original tiramisu, Il Teatro style

イル・テアトロ オリジナルティラミス

CAFFÈ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

60,000

消費税・サービス料込

※特別プランにつき、株主優待、各種ご優待・割引との併用はいたしかねます。

GLI ANTIPASTI

APPETIZERS

前菜

CAVIALE FRESCO DEL SETOUCHI ACCOMPAGNATO DA CONDIMENTI ASSORTITI

Raw taste Setouchi caviar served with assorted condiments

瀬戸内産 生キャビア (15g) コンディメンツ添え—— 16,500

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI MATURI

Buffalo mozzarella with sweet tomato salad and balsamic vinegar, extra virgin olive oil

モッツァレラbuffアラと高糖度トマトのカプリ風サラダ
モデナ産熟成バルサミコとエキストラヴァージンオイル—— 3,000

QUATRO ANTIPASTO MISTI

Selection of four small appetizers

4種のアнтиパストミスト—— 3,800

BACCALA MANTECATO, DAIKON, TE HOUI, MANDARINO

Baccalà Mantecato with Daikon Radish, Hojicha Tea, and Mandarin Orange

バッカラマンテカート

大根 ほうじ茶 みかん—— 4,400

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

I PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

スープ・パスタ

MINESTRA ALLA DODICI VERDURE 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—— 1,950

PAPPARDELLE FRESCHE CON RAGU D'ANATRA AL VINO ROSSO

Homemade Pappardelle pasta with stewed duck and red wine sauce

オレンジ風味の自家製パスタ パッパルデッレ 鴨肉と赤ワインの濃厚ラグーソース—— 3,900

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—— 3,800

GNOCCHI, FUNGHI, ZAFFERANO, OLIVE

Gnocchi with Mushrooms, Saffron, and Olive

ニョッキ 茸 サフラン オリーブ——3,200

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE

Tagliolini with sweet tomato and sea urchin

タリオリーニ 高糖度トマト 雲丹—— 5,300

TORTELLI, CINGHIALE, CAVOLFIOR FERMENTATO,

Wild Boar Tortelli with Fermented Cauliflower, Taleggio, and Mitsuha

猪トルテッリ 発酵カリフラワー タレツジョ 三つ葉—— 3,500

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

I PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

リゾット

RISO AL SALTO, MAITAKE, SHIITAKE, GAMBERO BOTAN, CAVIALE

Riso al Salto with Maitake, Shiitake, Botan Shrimp, and Caviar

リゾアルサルト 舞茸 椎茸 ぼたん海老 キャビア—— 3,700

RISO CARNAROLI, SCAMPI, BARBABIETOLA, LAMPONE E STRACCIATELLA

Carnaroli rice with scampi, beetroot, raspberry, and stracciatella

Chef Alberto's signature 赤のリゾット 手長海老とビーツ—— 4,500

※お米は、イタリア産カルナローリ米を使用しています。

I PESCI E I CROSTACEI

FISH AND SHELLFISH

魚料理

MERLUZZO, DAIKON, PUTTANESCA, BULBO DI GIGLIO

Pacific Cod with Daikon Radish, Puttanesca, and Lily Bulb

真鱈 大根 プッタネスカ 百合根—— 5,300

DENTICE DORATO, CAPPONE, TOPINAMBUR, PREZZEMOLO

Red Bream with Cappone, Butter, Jerusalem Artichoke, and Parsley

金目鯛 カッポーネ バター 菊芋 パセリ—— 7,100

PIATTI DI PESCE DI STAGIONE

Seasonal fish dishes, tableside carving service

季節の魚料理 デクパージュサービス—— 7,800

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

LE CARNI
MEAT AND POULTRY
肉料理

ARROSTITO DI AGNIELLO

Roasted lamb

ラムラックのロースト—— 6,900

MILANESE DI VITELLO IN FETTA

Veal Milanese

イタリア産ミルクフェッド仔牛のミラノ風カツレツ—— 8,750

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO CON SALSA DI VINCOTTO

Grilled Wagyu beef sirloin with vincotto sauce

和牛サーロイン ビンコットソース—— 9,600

GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDURE MISTE

Grilled Wagyu beef fillet with steamed vegetables

和牛フィレ肉 季節の温野菜—— 13,500

BISTECCA DI CONTROFILETTO DI MANZO KOBE

Kobe beef sirloin steak

神戸牛サーロインのステーキ(150g)—— 22,500

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。