

Foresta d’Inverno

～冬の森～

PIADINA, GRANCHIO ZUWAI, RAPA, ANETO, YUZU

Piadina with Snow Crab, Turnip, Dill, and Yuzu

ピアディーナ ズワイ蟹 蕪 デイル 柚子

GNOCCHI, FUNGHI, ZAFFERANO, OLIVE

Gnocchi with Mushrooms, Saffron, and Olive

ニョッキ

茸 サフラン オリーブ

O

or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCI DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹—— +1,450yen

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

O

or

または

**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA
CON VERDURE AL VAPORE**

Grilled beef fillet with seasonal steamed vegetables

国産牛フィレ肉

季節の温野菜—— +1,950yen

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts

選べるデザート

CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

【平日】 Weekdays 7,600

ペアリングワイン 3 杯付 wine pairing 3 glasses +4,200yen

Foresta d'Inverno

～冬の森～

PIADINA, GRANCHIO ZUWAI, RAPA, ANETO, YUZU

Piadina with Snow Crab, Turnip, Dill, and Yuzu

ピアディーナ ズワイ蟹 蕪 デイル 柚子

GNOCCHI, FUNGHI, ZAFFERANO, OLIVE

Gnocchi with Mushrooms, Saffron, and Olive

ニョッキ

茸 サフラン オリーブ

O

or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCI DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹—— +1,450yen

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

O

or

または

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON VERDURE AL VAPORE

Grilled beef fillet with seasonal steamed vegetables

国産牛フィレ肉

季節の温野菜—— +1,950yen

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts

選べるデザート

CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

【土日祝】 Weekend 8,200

ペアリングワイン 3 杯付 wine pairing 3 glasses +4,200yen

Godiamoci Il Pranzo
～優雅なひととき～

**PIADINA, GRANCHIO ZUWAI, RAPA,
ANETO, YUZU**

Piadina with Snow Crab, Turnip, Dill, and Yuzu
ピアディーナ ズワイ蟹 蕪 デイル 柚子

**GNOCCHI,
FUNGHI, ZAFFERANO, OLIVE**

Gnocchi with Mushrooms, Saffron, and Olive

ニョッキ
茸 サフラン オリーブ

O
or

または

**TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI
E RICCI DI MARE**

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ
高糖度トマト 雲丹—— +1,450yen

**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

**GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO
CON SALTATE DI FEGATO
E SALSA DI TARTUFO**

Grilled beef fillet with truffle sauce

国産牛フィレ肉
トリュフ

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts

選べるデザート

CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

10,000

ペアリングワイン 4 杯付
wine pairing 4 glasses +5,600yen

Il Giardino

～庭園～

『黒毛和牛特別コース』

SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTI

Three assorted kinds of small appetizers

3 種のアンティパストミスト

**GNOCCHI,
FUNGHI, ZAFFERANO, OLIVE**

Gnocchi with Mushrooms, Saffron, and Olive

ニョッキ
茸 サフラン オリーブ

O
or

または

**TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI
E RICCI DI MARE**

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ
高糖度トマト 雲丹—— +1,450yen

**GRIGLIATA DI CONTREFILETTO
DI MANZO CON SALSA DI TARTUFO NERO**

Grilled Kuroge Wagyu beef sirloin with truffle sauce

黒毛和牛サーロイン
トリュフ

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts

選べるデザート

CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

12,400

ペアリングワイン 3 杯付
wine pairing 3 glasses +4,200yen

ANTIPASTI

Starters

前菜

PIADINA, GRANCHIO ZUWAI, RAPA,
ANETO, YUZU

t Piadina with Snow Crab, Turnip, Dill, and Yuzu

ピアディーナ ズワイ蟹 蕪 デイル 柚子

2,700

SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTI

Three assorted kinds of small appetizers

3 種のアンティパストミスト

3,300

I PRIMI PIATTI

First Courses

スープ・パスタ・リゾット

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

1,950

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

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

滑らかなオマール海老のソース

3,800

TAGLIOLINI

CON POMODORI DOLCI

E RICCI DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹

5,300

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

3,500

I SECONDI PIATTI

Main Courses

メインコース

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

GRIGLIATA FILETTO DI MANZO
CON CONTORNO DI VERDURE MISTE

Grilled beef fillet with steamed vegetables

国産牛フィレ肉

季節の温野菜

8,500

TAGLIATA DI CONTROFILETTO
DI MANZO

CON CONTORNO DI VERDURE MISTE

Sautéed beef sirloin

with steamed vegetables

和牛サーロイン

スチーム野菜

9,100

BISTECCA DI CONTROFILETTO

Premium sirloin steak

プレミアムサーロインステーキ (150 g)

22,500

※ランチタイムのお米は、
イタリア産カルナローリ米を使用しています。

*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。

DOLCE

Dessert

デザート 下記よりお選びください

TIRAMISU ORIGINALE

Original tiramisu, Il Teatro style

イル・テアトロ オリジナルティラミス
+ 600yen

CREMA CATALANA AL PISTACCHIO

Pistachio Catalana

ピスタチオカタラーナ

**TORTA DI MELE
E GELATO AL LATTE JERSEY**

Apple Tart and Jersey Milk Gelato

林檎タルトと
ジャージーミルクジェラート

**MONTE BIANCO
E SORBETTO AL CASSIS**

Monte Bianco and Currant Sorbet

モンテビアンコとカシスソルベ

**CANNOLI ALLE CASTAGNE
E SORBETTO AL CIOCCOLATO**

Chestnut Cannoli and Chocolate Sorbet

栗のカンノーロとチョコレートソルベ

**CANNORI ALLE FRAGOLE
SEMIFREDDO CASSATA**

Strawberry cannoli with Semifreddo

苺のカンノーリとセミフレッド

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（buffet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 15% will be collected separately.*

*We respectfully request our guests to refrain
from the use of cellular phones in the restaurant.*

料金は消費税を含みますが、別途サービス料 15%を申し受けます。恐れ入りますが、携帯電話のご利用はご遠慮いただきますようお願い申し上げます。

*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。