

Bosco di il Verde Fresco

～新緑の森～

SEPPIA, CARCIOFI, OLIVE NERO E SEDANO CROCCANTE

Squid with artichoke, olive, and celery

烏賊

カルチョーフィ オリーブ セロリ

TAGLIATELLE AL RAGU' D'ANATRA, SCOZEO NERA, CIPOLLA KUJO, KYOBANCHA

Tagliatelle with duck, burdock, Kujo green onion, and Kyobancha

タリアテッレ

鴨 牛蒡 九条葱 京番茶

○

Or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹——+1,200yen

ORATA ROSSA GIAPPONESE, ALGA AOSA, AGRETTI, NASTURTIUM

Red sea bream with soup, Aosa seaweed, Okabijiki, and nasturtium

真鯛

ズッパ あおさ海苔 おかひじき ナスタチウム

○

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——+1,850yen

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

【平日】 Weekdays 6,300

ペアリングワイン3杯付 wine pairing 3 glasses +3,600

*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。*

Bosco di il Verde Fresco

～新緑の森～

SEPPIA, CARCIOFI, OLIVE NERO E SEDANO CROCCANTE

Squid with artichoke, olive, and celery

烏賊

カルチョーフィ オリーブ セロリ

TAGLIATELLE AL RAGU' D'ANATRA, SCOZEO NERA, CIPOLLA KUJO, KYOBANCHI

Tagliatelle with duck, burdock, Kujo green onion, and Kyobanchi

タリアテッレ

鴨 牛蒡 九条葱 京番茶

○

Or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹——+1,200yen

ORATA ROSSA GIAPPONESE, ALGA AOSA, AGRETTI, NASTURTIUM

Red sea bream with soup, Aosa seaweed, Okahijiki, and nasturtium

真鯛

ズッパ あおさ海苔 おかひじき ナスタチウム

○

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——+1,850yen

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

【土日祝】 Weekend 6,800

ペアリングワイン 3杯付 wine pairing 3 glasses +3,600

*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。*

Godiamoci Il Pranzo
～優雅なひととき～

**SEPPIA, CARCIOFI,
OLIVE NERO E SEDANO CROCCANTE**

Squid with artichoke, olive, and celery

烏賊
カルチョーフィ オリーブ セロリ

**TAGLIATELLE AL RAGU' D'ANATRA,
SCOZEO NERA, CIPOLLA KUJO,
KYOBANCHA**

*Tagliatelle with duck, burdock,
Kujo green onion, and Kyobancha*

タリアテッレ
鴨 牛蒡 九条葱 京番茶
○
Or
または

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

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ
高糖度トマト 雲丹——+1,200yen

**ORATA ROSSA GIAPPONESE,
ALGA AOSA, AGRETTI, NASTURTIUM**

*Red sea bream with soup, Aosa seaweed,
Okabijiki, and nasturtium*

真鯛 ズッパ
あおさ海苔 おかひじき ナスタチウム

**GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO
CON SALTATE DI FEGATO
E SALSIA 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

CAFÉ, ESPRESSO E TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

9,500

ペアリングワイン 4 杯付
wine pairing 4 glasses +4,800

*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。

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

**TAGLIATELLE AL RAGU' D'ANATRA,
SCOZEO NERA, CIPOLLA KUJO,
KYOBANCHA**

*Tagliatelle with duck, burdock,
Kujo green onion, and Kyobancha*

タリアテッレ
鴨 牛蒡 九条葱 京番茶

○

Or

または

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

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ
高糖度トマト 雲丹——+1,200yen

**GRIGLIATA DI CONTREFILETTO
DI MANZO CON SALSIA 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

CAFÉ, ESPRESSO E TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

11,700

ペアリングワイン 3 杯付
wine pairing 3 glasses +3,600

*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。

ANTIPASTI

Starters

前菜

SEPPIA, CARCIOFI, OLIVE NERO E SEDANO CROCCANTE

Squid with artichoke, olive, and celery

烏賊

カルチョーフィ オリーブ セロリ

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

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

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹

4,700

TAGLIATELLE AL RAGU' D'ANATRA, SCOZEO NERA, CIPOLLA KUJO, KYOBANCHA

*Tagliatelle with duck, burdock, Kujo green onion,
and Kyobancha*

タリアテッレ

鴨 牛蒡 九条葱 京番茶

3,200

SPAGHETTI FRESCHI ALLO SCOGLIO IN SALSА 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

SECONDO PIATTI

Main Courses

メインコース

ORATA ROSSA GIAPPONESE, ALGA AOSA, AGRETTI, NASTURTIUM

Red sea bream with soup, Aosa seaweed,

Okahijiki, and nasturtium

真鯛 ズッパ

あおさ海苔 おかひじき ナスタチウム

5,300

GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDRE 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 VERDRE 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 DI MANZO KOBE

Kobe beef sirloin steak

神戸牛サーロインのステーキ

15,000

※ランチタイム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

*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

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

CANNOLO DI FRAGOLE E CASSATA

Strawberry cannoli and cassata

苺のカンノーロとカッサータ

BABBÀ, GELATINA ALLA FRUTTA CON MENTA

*KAGOSHIMA "DAIYAME" Shochu soda baba,
seasonal fruits with mint jelly*

鹿児島 DAIYAME ソーダのババ
冷たいフルーツとミントのジュレ

MOUSSE ALLA PESCA, GELATINA AL LIMONE, SALSA DI PESCA ROSSA

Lemon cream and peach mousse with peach sauce

レモンクリームと桃のムース
赤桃のソース

CROSTATA DI MELA CON GELATO AL LATTE JERSEY

Apple tart with Jersey milk ice cream

リンゴのトルタ
タイムのシュトロイゼル
ジャージーミルクアイス

CASSATA, FRAGOLE E GELATO

Strawberry with mugwort gelato and cassata

苺 よもぎ カッサータ

【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。

*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。