

Foresta d`autunno

～秋の森～

SARDE IN SAOR, CARMELLO SALATO, ERBETTE

Sardine with pine nut, raisin, salted caramel, and herb

鯛

松の実 レーズン 塩キャラメル ハーブ

CHITARRA CON SALSICCIA, RADICE DI LOTO, PORCINI, BARDANA

Chitarra with salsiccia, lotus root, porcini, and burdock

キタッラ

サルシッチャ 蓮根 ポルチーニ茸 牛蒡

○

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——+1,200yen

PESCE SCIABOLA CON MELE, PATATA DOLCE, FINOCCHIO E GORGONZOLA

Scabbard fish with apple, sweet potato, fennel, and gorgonzola

太刀魚

林檎 薩摩芋 フィノッキオ ゴルゴンゾーラ

○

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 6,600

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

*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。*

Foresta d'autunno

～秋の森～

SARDE IN SAOR, CAMELLO SALATO, ERBETTE

Sardine with pine nut, raisin, salted caramel, and herb

鯛

松の実 レーズン 塩キャラメル ハーブ

CHITARRA CON SALSICCIA, RADICE DI LOTO, PORCINI, BARDANA

Chitarra with salsiccia, lotus root, porcini, and burdock

キタッラ

サルシッチャ 蓮根 ポルチーニ茸 牛蒡

○

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——+1,200yen

PESCE SCIABOLA CON MELE, PATATA DOLCE, FINOCCHIO E GORGONZOLA

Scabbard fish with apple, sweet potato, fennel, and gorgonzola

太刀魚

林檎 薩摩芋 フィノッキオ ゴルゴンゾーラ

○

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 7,200

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

*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～

SARDE IN SAOR, CAMELLO SALATO, ERBETTE

Sardine with pine nut, raisin, salted caramel, and herb
鯛

松の実 レーズン 塩キャラメル ハーブ

CHITARRA CON SALSICCIA, RADICE DI LOTO, PORCINI, BARDANA

Chitarra with salsiccia, lotus root, porcini, and burdock
キタツラ

サルシッチャ 蓮根 ポルチーニ茸 牛蒡

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——+1,200yen

PESCE SCIABOLA CON MELE, PATATA DOLCE, FINOCCHIO E GORGONZOLA

*Scabbard fish with apple, sweet potato,
fennel, and gorgonzola*

太刀魚

林檎 薩摩芋 フィノッキオ ゴルゴンゾーラ

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

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

ペアリングワイン 4 杯付

wine pairing 4 glasses +4,800yen

*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

CHITARRA CON SALSICCIA, RADICE DI LOTO, PORCINI, BARDANA

Chitarra with salsiccia, lotus root, porcini, and burdock
キタツラ

サルシッチャ 蓮根 ポルチーニ茸 牛蒡

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——+1,200yen

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

CAFÉ, ESPRESSO E TE

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 +3,600yen

*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

SARDE IN SAOR, CAMELLO SALATO, ERBETTE

Sardine with pine nut, raisin, salted caramel, and herb

鰯

松の実 レーズン 塩キャラメル ハーブ

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 RICCI DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹

4,700

CHITARRA CON SALSICCIA, RADICE DI LOTO, PORCINI, BARDANA

Chitarra with salsiccia, lotus root, porcini, and burdock

キタッラ

サルシッチャ 蓮根 ポルチーニ茸 牛蒡

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

PESCE SCIABOLA CON MELE, PATATA DOLCE, FINOCCHIO E GORGONZOLA

Scabbard fish with apple, sweet potato,

fennel, and gorgonzola

太刀魚

林檎 薩摩芋 フィノッキオ ゴルゴンゾーラ

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 (150g)

18,000

※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

TIRAMISU ORIGINALE

Original tiramisu, Il Teatro style

イル・テアトロオリジナルティラミス+550yen

TORTA AI FICHI CON GELATO AL FIOR DI LATTE

Fig tart with Jersey milk ice cream

無花果のトルタ

ジャージーミルクアイス

SEMIFREDDO CON SALSIA AI CACHI E CANNOLI ALLE CASTAGNE

Semifreddo with persimmon sauce and chestnut cannoli

セミフレッド

柿のソース 栗のカンノーリ

TARTE TATIN CON GELATO AL MASCARPONE

Tarte tatin with mascarpone gelato

タルトタタン マスカルポーネジェラート

ROTOLO SVIZZERO CON PISTACCHIO E LAMPONI

Pistachio and raspberry Swiss roll

ピスタチオとラズベリーのロールケーキ

MELE KOGYOKU CARAMELLIZATE CON CREMA ALLA PATATA DOLCE, CRACKER DI PATATA DOLCE E SESAMO

*Sautéed caramel Kogyoku apple with purple sweet potato cream,
sweet potato crackers, and sesame*

紫芋 紅玉 胡麻

【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（ブッフエ等）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。