

# GIRASOLE

～向日葵～

## QUATTRO ANTIPASTI MISTI

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

## FEDELINI AI RICCI DI MARE, MELANZANA ROSSA E SUDACHI

*Federini with fresh sea urchin, red eggplant, and sudachi*  
フェデリーニ 生雲丹 赤茄子 酢橘

## RISOTTO AL LIMONE, PROSCIUTTO E FICHI

*Risotto with lemon, prosciutto, and fig*  
リゾット レモン プロシュート イチジク

*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

## PANNA COTTA CON FRUTTO DEL DRAGO, ALBICOCCA E SORBETTO AL LIMONE

*Panna cotta with dragon fruit, apricot kernel, and lemon sorbet*  
パンナコッタ  
ドラゴンフルーツ 杏仁 レモンソルベ

## 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

## Bosco Estivo

～夏の森～

### RICCIOLA, CAPESANTE, POMODORO E MANDORLA

*Amberjack with scallop, tomato, and almond*

間八 帆立 トマト アーモンド

### FEDELINI AI RICCI DI MARE, MELANZANA ROSSA E SUDACHI

*Federini with fresh sea urchin, red eggplant, and sudachi*

フェデリーニ 生雲丹 赤茄子 酢橘

### RISOTTO AL LIMONE, PROSCIUTTO E FICHI

*Risotto with lemon, prosciutto, and fig*

リゾット レモン プロシュート イチジク

*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*

### BRANZINO, BROCCOLI E PEPERONATA

*Sea bass with broccoli and peperonata*

鱸 ブロッコリー ペペロナータ

### FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA INDIVIA ALL'AGRODOLCE POMODORO FERMENTATO E ERBETTE

*Wagyu beef fillet or duck breast with belgian endive agrodolce, fermented tomato, and fresh herbs*

和牛フィレ肉 または 鴨胸肉

アンディーブアグロドルチェ 発酵トマト 香草

*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*

### PANNA COTTA CON FRUTTO DEL DRAGO, ALBICOCCA E SORBETTO AL LIMONE

*Panna cotta with dragon fruit, apricot kernel, and lemon sorbet*

パannaコッタ

ドラゴンフルーツ 杏仁 レモンソルベ

### 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～

**RICCIOLA, CAPESANTE, POMODORO E MANDORLA**

*Amberjack with scallop, tomato, and almond*

間八 帆立 トマト アーモンド

**FEDELINI AI RICCI DI MARE, MELANZANA ROSSA E SUDACHI**

*Federini with fresh sea urchin, red eggplant, and sudachi*

フェデリーニ 生雲丹 赤茄子 酢橘

**RISOTTO AL LIMONE, PROSCIUTTO E FICHI**

*Risotto with lemon, prosciutto, and fig*

リゾット レモン プロシュート イチジク

*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*

**AMADAI BIANCO, GAMBERO ROSSO E VONGOLE SERVIZIO DI DÉCOUPAGE**

*White tilefish with red shrimp and clam shishito pepper, tableside carving service*

白甘鯛 赤海老 蛤 カッチュッコ風味

トマト バジル 獅子唐辛子 パンブリオッシュサラート

**FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA  
INDIVIA ALL'AGRODOLCE POMODORO FERMENTATO E ERBETTE**

*Wagyu beef fillet or duck breast with belgian endive agrodolce, fermented tomato, and fresh herbs*

和牛フィレ肉 または 鴨胸肉

アンディーブアグロドルチェ 発酵トマト 香草

*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 +9,000 円*

**UVA SHINE MUSCAT CON TÈ HOJICHA E MASCARPONE**

*Shine muscat, Hojicha tea, mascarpone, sea of clouds*

シャインマスカット ほうじ茶 マスカルポーネ 雲海

**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

#### RICCIOLA, CAPESANTE, POMODORO E MANDORLA

*Amberjack with scallop, tomato, and almond*  
間八 帆立 トマト アーモンド

#### FEDELINI AI RICCI DI MARE, MELANZANA ROSSA E SUDACHI

*Federini with fresh sea urchin, red eggplant, and sudachi*  
フェデリーニ 生雲丹 赤茄子 酢橘

#### RISOTTO AL LIMONE, PROSCIUTTO E FICHI

*Risotto with lemon, prosciutto, and fig*  
リゾット レモン プロシュート イチジク

*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*

#### AMADAI BIANCO, GAMBERO ROSSO E VONGOLE SERVIZIO DI DÉCOUPAGE

*White tilefish with red shrimp and clam shishito pepper, tableside carving service*  
白甘鯛 赤海老 蛤 カッチュッコ風味  
トマト バジル 獅子唐辛子 パンブリオッシュサラート

#### FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA INDIVIA ALL'AGRODOLCE POMODORO FERMENTATO E ERBETTE

*Wagyu beef fillet or duck breast with belgian endive agrodolce, fermented tomato, and fresh herbs*  
和牛フィレ肉 または 鴨胸肉  
アンディーブアグロドルチェ 発酵トマト 香草

#### UVA SHINE MUSCAT CON TÈ HOJICHA E MASCARPONE

*Shine muscat, Hojicha tea, mascarpone, sea of clouds*  
シャインマスカット ほうじ茶 マスカルポーネ 雲海

#### CAFFÈ, ESPRESSO O TE

*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

### RICCIOLA, CAPESANTE, POMODORO E MANDORLA

*Amberjack with scallop, tomato, and almond*

間八 帆立 トマト アーモンド

### PASTA ALL'ASTICE E POMODORO

*Lobster pasta in tomato sauce*

オマール海老の Pasta 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

### AMADAI BIANCO, GAMBERO ROSSO E VONGOLE SERVIZIO DI DÉCOUPAGE

*White filefish with red shrimp and clam shishito pepper, tableside carving service*

白甘鯛 赤海老 蛤 カツチュッコ風味

トマト バジル 獅子唐辛子 パンブリオッシュサラート

### 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) コンディメント添え—— 16,500

#### MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI MATURI

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

モッツァレラブッファ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

#### RICCIOLA, CAPESANTE, POMODORO E MANDORLA

*Amberjack with scallop, tomato, and almond*

間八 帆立 トマト アーモンド—— 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 滑らかなオマール海老のソース—— 3,800

#### FEDELINI CON MAIS DOLCE E PROSCIUTTO CRUDO ALLA CARBONARA

*Carbonara federini with sweet corn and prosciutto*

フェデリーニ カルボナーラ とうもろこし 生ハム—— 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

#### FEDELINI AI RICCI DI MARE, MELANZANA ROSSA E SUDACHI

*Federini with fresh sea urchin, red eggplant, and sudachi*

フェデリーニ 生雲丹 赤茄子 酢橘—— 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

#### RISOTTO AL LIMONE, PROSCIUTTO E FICHI

*Risotto with lemon, prosciutto, and fig*

リゾット レモン プロシュート イチジク—— 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

#### PESCE SCIABOLA, POMODORO E YOGURT FERMENTATO

*Swordfish with tomato and fermented yogurt*

太刀魚 トマト ヨーグルト—— 5,300

#### BRANZINO, BROCCOLI E PEPERONATA

*Sea bass with broccoli and peperonata*

鱸 ブロッコリー ペペロナータ—— 7,100

#### AMADAI BIANCO, GAMBERO ROSSO E VONGOLE SERVIZIO DI DÉCOUPAGE

*White tilefish with red shrimp and clam shishito pepper, tableside carving service*

白甘鯛 赤海老 蛤 カッチュッコ風味

トマト バジル 獅子唐辛子 パンブリオッシュサラート—— 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。