Fogie d'autunno
～紅葉～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI
Selection of four small appetizers
4種のアンティパストミスト

RVIOLI DI PASTA FARAONA, RADICCHI, CASTELFRANCO, PEPERONE
Rice flour ravioli with guinea fowl, castelfranco, and paprika
米粉ラビオリ　ホロホロ鶏　カステルフランコ　パプリカ

ORZO RISO DI SAKE, CARDAMOMO, ZUCCA, FERMENTATA SALVIA
Pearl barley with sake lees, cardamom, fermented butter, nuts, pumpkin, and sage
大麦　酒粕　カルダモン　発酵バター　ナッツ　南瓜　セージ

Upgrade to Risotto with beetroot and langoustine for an additional +1,200 yen
Chef Alberto's signature　赤のリゾット　赤座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（100ｇ）へのご変更　**+11,000** 円

CANNOLO ALLE CASTAGNE CON SORBETTO AL CIOCCOLATO
Chestnut Cannoli and Chocolate Sorbet
栗のカンノーリ　チョコレートソルベ

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

Armonia d'Autunno
～秋の調和　日伊国交樹立 160 周年の絆を祝う～

PORCINI MATSUTAKE ZUCCHINI POMODORO
Porcini with Matsutake mushroom, zucchini, and tomato
ポルチーニ　松茸　ズッキーニ　トマト

RVIOLI DI RISO FARAONA, RADICCHI, CASTELFRANCO, PEPERONE
Rice flour ravioli with guinea fowl, castelfranco, and paprika
米粉ラビオリ　ホロホロ鶏　カステルフランコ　パプリカ

ORZO PASTA DI SAKE, CARDAMOMO, ZUCCA, FERMENTATA, SALVIA
Pearl barley with sake lees, cardamom, fermented butter, nuts, pumpkin, and sage
大麦　酒粕　カルダモン　発酵バター　ナッツ　南瓜　セージ

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

PESCE SCIABOLO, PATATE DOLCI, YUZU E ZAFFERANO
Beltfish with sweet potato, yuzu, and saffron
太刀魚　薩摩芋　柚子　サフラン

FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA, PASTINACA RAVENELLO ROSSO, CAROTA GIALLO, NOCCIOLE
Wagyu beef fillet or breast duck with parsnip, red radish, yellow carrot, and hazelnut
和牛フィレ肉　または　鴨胸肉
パースニップ　紅大根　黄人参　ヘーゼルナッツ

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（100ｇ）へのご変更　**+11,000** 円

CANNOLO ALLE CASTAGNE CON SORBETTO AL CIOCCOLATO
Chestnut Cannoli and Chocolate Sorbet
栗のカンノーリ　チョコレートソルベ

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～

PORCINI MATSUTAKE ZUCCHINI POMODORO
Porcini with Matsutake mushroom, zucchini, and tomato
ポルチーニ　松茸　ズッキーニ　トマト

RVIOLI DI PASTA FARAONA RADICCHI CASTELFRANCO PEPERONE
Rice flour ravioli with guinea fowl, castelfranco, and paprika
米粉ラビオリ　ホロホロ鶏　カステルフランコ　パプリカ

ORZO RISO DI SAKE, CARDAMOMO, ZUCCA FERMENTATA, SALVIA
Pearl barley with sake lees, cardamom, fermented butter, nuts, pumpkin, and sage
大麦　酒粕　カルダモン　発酵バター　ナッツ 南瓜　セージ

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

PLATESSA, CAPESANTE, RICCI DI MARE, CASTAGNE, AFFUMICAZIONE AL FAGGIO
Flounder with scallops, sea urchin, and chestnuts, tableside carving service
平目　帆立　雲丹　栗　燻製

FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA, PASTINACA RAVENELLO ROSSO, CAROTA GIALLO, NOCCIOLE
Wagyu beef fillet or breast duck with parsnip, red radish, yellow carrot, and hazelnut
和牛フィレ肉　または　鴨胸肉
パースニップ　紅大根　黄人参　ヘーゼルナッツ

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（100ｇ）へのご変更　**+11,000** 円

MASCARPONE E CACHI
Mascarpone and persimmon
マスカルポーネ　柿　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 LOCALE CON ACCOMPAGNAMENTI
Seto Inland Sea caviar with accompaniments
瀬戸内産 生キャビア　アコンパニメンツ添え

PORCINI MATSUTAKE ZUCCHINI POMODORO
Porcini with Matsutake mushroom, zucchini, and tomato
ポルチーニ　松茸　ズッキーニ　トマト

RVIOLI DI PASTA FARAONA, RADICCHI, CASTELFRANCO,PEPERONE
Rice flour ravioli with guinea fowl, castelfranco, and paprika
米粉ラビオリ　ホロホロ鶏　カステルフランコ　パプリカ

ORZO DI RISO SAKE, CARDAMOMO, ZUCCA FERMENTATA, SALVIA
Pearl barley with sake lees, cardamom, fermented butter, nuts, pumpkin, and sage
大麦　酒粕　カルダモン　発酵バター　ナッツ 南瓜　セージ

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

PLATESSA, CAPESANTE, RICCI DI MARE, CASTAGNE, AFFUMICAZIONE AL FAGGIO
Flounder with scallops, sea urchin, and chestnuts, tableside carving service
平目　帆立　雲丹　栗　燻製

FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA, PASTINACA RAVENELLO ROSSO, CAROTA GIALLO, NOCCIOLE
Wagyu beef fillet or breast duck with parsnip, red radish, yellow carrot, and hazelnut
和牛フィレ肉　または　鴨胸肉
パースニップ　紅大根　黄人参　ヘーゼルナッツ

MASCARPONE E CACHI
Mascarpone and persimmon
マスカルポーネ　柿　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　アコンパニメンツ添え

PORCINI MATSUTAKE ZUCCHINI POMODORO
Porcini with Matsutake mushroom, zucchini, and tomato
ポルチーニ　松茸　ズッキーニ　トマト

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

AMADAI BIANCO, GAMBERO ROSSO E VONGOLE SERVIZIO DI DÉCOUPAGE
Flounder with scallops, sea urchin, and chestnuts, tableside carving service
平目　帆立　雲丹　栗　燻製

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 種のアンティパストミスト—— 3,800

PORCINI MATSUTAKE ZUCCHINI POMODORO
Porcini with Matsutake mushroom, zucchini, and tomato
ポルチーニ　松茸　ズッキーニ　トマト—— 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

FAGOTTINI, CINGHIALE, CASTAGNE, ZUCCA
Wild boar with chestnut, pumpkin, and fagottini
猪　栗　南瓜　ファゴッティーニ——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

RVIOLI DI PASTA FARAONA RADICCHI CASTELFRANCO PEPERONE
Rice flour ravioli with guinea fowl, castelfranco, and paprika
米粉ラビオリ　ホロホロ鶏　カステルフランコ　パプリカ—— 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

ORZO RISO DI SAKE, CARDAMOMO, ZUCCA FERMENTATA, SALVIA
Pearl barley with sake lees, cardamom, fermented butter, nuts, pumpkin, and sage
大麦　酒粕　カルダモン　発酵バター　ナッツ 南瓜　セージ—— 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　赤座海老とビーツ—— 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, RADICE DI LOTO, UVA, ZAFFELANO
Beltfish with filo pastry, lotus root, grape, and saffron
太刀魚　パートブリック　蓮根　葡萄　サフラン—— 5,300

PESCE SCIABOLO, PATATE DOLCI, YUZU E ZAFFERANO
Beltfish with sweet potato, yuzu, and saffron
太刀魚　薩摩芋　柚子　サフラン——— 7,100

PLATESSA, CAPESANTE, RICCI DI MARE, CASTAGNE, AFFUMICAZIONE AL FAGGIO
Flounder with scallops, sea urchin, and chestnuts, tableside carving service
平目　帆立　雲丹　栗　燻製——— 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。