

Fogie d'autunno
～紅葉～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI
Selection of four small appetizers
4種のアнти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 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**

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 手長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 (100 g) 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 手長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 (100 g) 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 アコンパニメント添え

PORCINI MATSUTAKE ZUCCHINI POMODORO

Porcini with Matsutake mushroom, zucchini, and tomato

ポルチャーニ 松茸 ズッキーニ トマト

RVIOLI DI PASTA FARAONA, RADICCHI, CASTELFRANCO, PEPPERONE

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 手長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buffala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

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 PEPPERONE

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 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, 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。