Foresta d'autunno
～秋の森～

RICCIOLA CON INDIVIA BELGA, ARACHIDI, BOTTARGA
Amberjack with red Belgian endive, peanut, and bottarga
間八　レッドアンディーブ　落花生　ボッタルガ

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

O
or
または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCI DI MARE
Tagliolini with sweet tomato and sea urchin
タリオリーニ
高糖度トマト　雲丹——— **+1,450yen**

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

O
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——— **+1,950yen**

SELEZIONE DI DOLCI
Selection of homemade desserts
選べるデザート

CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ
Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

【平日】Weekdays 7,600
ペアリングワイン 3 杯付 wine pairing 3 glasses +4,800yen

Foresta d'autunno
～秋の森～

RICCIOLA CON INDIVIA BELGA, ARACHIDI, BOTTARGA
Amberjack with red Belgian endive, peanut, and bottarga
間八　レッドアンディーブ　落花生　ボッタルガ

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

O
or
または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCI DI MARE
Tagliolini with sweet tomato and sea urchin
タリオリーニ
高糖度トマト　雲丹——— **+1,450yen**

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

O
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——— **+1,950yen**

SELEZIONE DI DOLCI
Selection of homemade desserts
選べるデザート

CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ
Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

【土日祝】Weekend 8,200
ペアリングワイン 3 杯付 wine pairing 3 glasses +4,800yen

Godiamoci Il Pranzo
～優雅なひととき～

RICCIOLA CON INDIVIA BELGA, ARACHIDI, BOTTARGA
Amberjack with red Belgian endive, peanut, and bottarga
間八
レッドアンディーブ　落花生　ボッタルガ

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

O
or
または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCI DI MARE
Tagliolini with sweet tomato and sea urchin
タリオリーニ
高糖度トマト　雲丹—— **+1,450yen**

PESCE SCIABOLA, POMODORO E YOGURT FERMENTATO
Swordfish 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

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

CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ
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 +6,400yen

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

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

O
or
または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCI DI MARE
Tagliolini with sweet tomato and sea urchin
タリオリーニ
高糖度トマト　雲丹—— **+1,450yen**

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

CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ
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 +4,800yen

ANTIPASTI
Starters
前菜

ANGUILLA GIAPPONESE, RISO NERO, PEPERONATA E CETRIOLO MARINATO
Amberjack with red Belgian endive, peanut, and bottarga
間八
レッドアンディーブ　落花生　ボッタルガ

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

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

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

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCI 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

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

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA E SCAMPI
Risotto with beetroot and langoustine
Chef's signatur
赤のリゾット　赤座海老とビーツ

4,500

I SECONDI PIATTI
Main Courses
メインコース

PESCE SCIABOLA, POMODORO E YOGURT FERMENTATO
Swordfish 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

GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDURE 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 VERDURE 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 sirloin steak
神戸牛サーロインのステーキ（150g）

22,500

※お米は、イタリア産カルナローリ米を
使用しています。

DOLCE
Dessert
デザート 下記よりお選びください

TIRAMISU ORIGINALE
Original tiramisu, Il Teatro style
イル・テアトロ オリジナルティラミス
+ 600yen

CATALANA AL PISTACCHIO
Pistachio Catalana
ピスタチオカタラーナ

CANNORI ALLE FRAGOLE SEMIFREDDO CASSATA
Strawberry cannoli with Semifreddo
苺のカンノーリとセミフレッド

CROSTATA DI MELE CON GELATO AL LATTE DI JERSEY
Apple Tart and Jersey Milk Gelato
林檎タルトとジャージーミルクジェラート

MONTE BIANCO CON SORBETTO AL RIBES NERO
Monte Bianco and Currant Sorbet
モンテビアンコとカシスソルベ

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

IL TEATRO

【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、ご家族や友人とご一緒にご婚礼・
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で、
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。