

Foresta d'autunno
～秋の森～

RICCIOLA CON INDIVIA BELGA, ARACHIDI, BOTTARGA

Amberjack with red Belgium 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 ファゴッティニー

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 Belgium 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 ファゴッティニー

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 Belgium 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 +7,000yen

ANTIPASTI

Starters

前菜

ANGUILLA GIAPPONESE, RISO NERO, PEPERONATA E CETRIOLO MARINATO

Amberjack with red Belgium endive, peanut, and bottarga
間八
レッドアンディープ 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 手長海老とビーツ

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

MACEDONIA CON MELONE

*Macedonia with melon,
fromage blanc mousse, lemongrass jelly*

メロンのマCHEDONIA
フロマージュブランムース
レモングラスジェリー

CANNORI ALLE FRAGOLE SEMIFREDDO CASSATA

Strawberry cannoli with Semifreddo
苺のカンノーリとセミフレッド

CROSTATINA AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLA PESCA BIANCA

Chocolate tart with white peach cream
白桃のタルト チョコレートソース

DONIZETTI CON ANANAS, NOCI DI MACADAMIA E CREMA GANACHE

*Donizetti with pineapple, macadamia nuts,
and ganache cream*
ドニゼッティ
パイナップルとマカダミアナッツの焼き菓子
ガナッシュクリーム

CASTAGNE RICOTTA MIELE CIOCCOLATA

Chestnut with ricotta, honey, and chocolate
栗 リコッタ 蜂蜜 チョコレート

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。