

Bosco di Inizio Estate
～初夏の森～

RICCIOLA AFFUMICATA, MELANZANE

Barracuda, eggplant, and seasoning

鰯 茄子 薫香

REGINETTE, TONNO, PANCETTA

Reginette, tuna, and pancetta

レジネッテ 鮪 パンチェッタ

O

or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCI DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹—— +1,450yen

PESCE SPADA IN KATAIF, LIMONE, FINOCCHIO

Swordfish with kadaif, lemon, and fennel

目棍木 カダイフ レモン フィノッキオ

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 6,600

ペアリングワイン 3 杯付 wine pairing 3 glasses +4,200yen

Bosco di Inizio Estate
～初夏の森～

RICCIOLA AFFUMICATA, MELANZANE

Barracuda, eggplant, and seasoning

鰯 茄子 薫香

REGINETTE, TONNO, PANCETTA

Reginette, tuna, and pancetta

レジネッテ 鮪 パンチェッタ

O

or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCI DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹—— +1,450yen

PESCE SPADA IN KATAIF, LIMONE, FINOCCHIO

Swordfish with kadaif, lemon, and fennel

目棍木 カダイフ レモン フィノッキオ

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 7,200

ペアリングワイン 3 杯付 wine pairing 3 glasses +4,200yen

Godiamoci Il Pranzo
～優雅なひととき～

RICCIOLA AFFUMICATA, MELANZANE

Barracuda, eggplant, and seasoning

鰯 茄子 薫香

REGINETTE, TONNO, PANCETTA

Reginette, tuna, and pancetta

レジネッテ 鮪 パンチェッタ

O

or

または

**TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI
E RICCI DI MARE**

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹— +1,450yen

**PESCE SPADA
IN KATAIF, LIMONE, FINOCCHIO**

Swordfish with kadaif, lemon, and fennel

目楯木 カダイフ レモン フィノッキオ

**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 +5,600yen

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

REGINETTE, TONNO, PANCETTA

Reginette, tuna, and pancetta

レジネッテ 鮪 パンチェッタ

O

or

または

**TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI
E RICCI DI MARE**

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

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 +4,200yen

ANTIPASTI

Starters

前菜

RICCIOLA AFFUMICATA, MELANZANE

Barracuda, eggplant, and seasoning

鰯 茄子 薫香

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

REGINETTE, TONNO, PANCETTA

Reginette, tuna, and pancetta

レジネッテ 鰯 パンチェッタ

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

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

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 ossobucco

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

I SECONDI PIATTI

Main Courses

メインコース

PESCE SPADA

IN KATAIF, LIMONE, FINOCCHIO

Swordfish with kadaif, lemon, and fennel

目楯木 カダイフ レモン フィノッキオ

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 beef sirloin steak

神戸牛サーロインのステーキ (150 g)

22,500

※ランチタイムのお米は、
栃木県産コシヒカリを使用しています。

*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。

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

**TORTINO AL LIMONI SICILIANI
CON GELATO ALLO YOGURT**

Sicilian lemon tart with yogurt gelato

シチリアレモンタルト
ヨーグルトジェラート

**CANNORI ALLE FRAGOLE
SEMIFREDDO CASSATA**

Strawberry cannoli with Semifreddo

苺のカンノーリとセミフレッド

**MOUSSE ALLA GIANDUIA
CON SORBETTO ALLE ARANCE ROSSE**

Gianduja mousse with blood orange sherbet

ジャンドゥーヤムース
ブラットオレンジソルベ

**MOUSSE AL TE YAME
CON SALSA AL FRUTTI DI BOSCO**

Yame tea mousse with berry sauce

八女茶のムースとベリーソース

**MOUSSE DI COCCO E FRUTTO DELLA
PASSIONE, CARAMELLO, ALKERMES**

Passion fruit with coconut, caramel, and Alkermes

パッションフルーツ
ココナッツ カラメル アルケルメス

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において、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。