

Giaggiolo

～花菖蒲～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI

Selection of four small appetizers
4種のアнтиパストミスト

PAPPARDELLA RIPIENA CON CONIGLIO E MAGGIORANA, ACETO SHERRY NOCCIOLE E NOCI PECAN

Stuffed pappardelle with rabbit, sherry vinegar, marjoram, hazelnuts, and pecans

パッパルデッラ リピエーナ
ラパン シェリービネガー マジョラム ヘーゼルナッツ ペカンナッツ

RISO CARNAROLI, BUCCINO, CALAMARI, FAVE, ASPARAGI, PISELLI E PECORINO

Carnaroli rice with whelk, bigfin reef squid, broad beans, asparagus, Italian green peas, and pecorino

カルナローリ米
つぶ貝 障泥烏賊 そら豆 アスパラガス イタリア産グリーンピース ペコリーノ

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

MELONE CON CAMOMILLA E BIANCOMANGIARE

Melon with chamomile and blancmange

メロン カモミール ビアンコマンジャーレ

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

Bosco di il Verde Fresco

～新緑の森～

POLIPO, GENOVESE, VERZA PRIMAVERILE GIAPPONESE, LIME

Octopus with Genovese sauce, spring cabbage, and lime

蛸 ジェノベーゼ 春キャベツ ライム

PAPPARDELLA RIPIENA CON CONIGLIO E MAGGIORANA, ACETO SHERRY NOCCIOLE E NOCI PECAN

Stuffed pappardelle with rabbit, sherry vinegar, marjoram, hazelnuts, and pecans

パッパルデッラ リピエーナ

ラパン シェリービネガー マジヨラム ヘーゼルナッツ ペカンナッツ

RISO CARNAROLI, BUCCINO, CALAMARI, FAVE, ASPARAGI, PISELLI E PECORINO

Carnaroli rice with whelk, bigfin reef squid, broad beans, asparagus, Italian green peas, and pecorino

カルナローリ米

つぶ貝 障泥烏賊 そら豆 アスパラガス イタリア産グリーンピース ペコリーノ

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

SCORFANO, POMODORINI, ACETO DI BALSAMICO BIANCO NANOHANA ALL'ACQUA PAZZA

Black rockfish with tomato, white balsamic vinegar, and canola blossoms, acqua pazza style

眼張 トマト 白バルサミコ 菜の花 アクアパッツァ風味

FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA CON INDIVIA, AGRODOLCE, CIPOLLA NOVELLA E POMODORO FERMENTATO

Wagyu beef fillet or duck breast with agrodolce endive, spring onion, and fermented tomato

和牛フィレ肉 または 鴨胸肉 アンディーヴァグロドルチェ 新玉ねぎ 発酵トマト

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

MELONE CON CAMOMILLA E BIANCOMANGIARE

Melon with chamomile and blancmange

メロン カモミール ビアンコマンジャーレ

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～

POLIPO, GENOVESE, VERZA PRIMAVERILE GIAPPONESE, LIME

Octopus with Genovese sauce, spring cabbage, and lime

蛸 ジェノベーゼ 春キャベツ ライム

**PAPPARDELLA RIPIENA CON CONIGLIO E MAGGIORANA, ACETO SHERRY
NOCCIOLE E NOCI PECAN**

Stuffed pappardelle with rabbit, sherry vinegar, marjoram, hazelnuts, and pecans

パッパルデッラ リピエーナ

ラパン シェリービネガー マジヨラム ヘーゼルナッツ ペカンナッツ

RISO CARNAROLI, BUCCINO, CALAMARI, FAVE, ASPARAGI, PISELLI E PECORINO

Carnaroli rice with whelk, bigfin reef squid, broad beans, asparagus, Italian green peas, and pecorino

カルナローリ米

つぶ貝 障泥烏賊 そら豆 アスパラガス イタリア産グリーンピース ペコリーノ

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

AMADAI BIANCO, GAMBERO ROSSO E VONGOLE SERVIZIO DI DÉCOUPAGE

White tilefish with red shrimp and clam shishito pepper, tableside carving service

白甘鯛 赤海老 蛤 カッチュッコ風味

トマト バジル 獅子唐辛子 パンブリオッシュサラート

**FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA
CON INDIVIA, AGRODOLCE, CIPOLLA NOVELLA E POMODORO FERMENTATO**

Wagyu beef fillet or duck breast with agrodolce endive, spring onion, and fermented tomato

和牛フィレ肉 または 鴨胸肉 アンディーヴァアグロドルチェ 新玉ねぎ 発酵トマト

Upgrade to Kobe beef sirloin steak (100g) for an additional +9,000 yen

神戸牛サーロインのステーキ (100g) へのご変更 +9,000 円

FRUTTO DELLA PASSIONE, TÉ MATCHA E COCCO

Passion fruit with matcha and coconut

パッションフルーツ 抹茶 ココナッツ 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 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

POLIPO, GENOVESE, VERZA PRIMAVERILE GIAPPONESE, LIME

Octopus with Genovese sauce, spring cabbage, and lime

蛸 ジェノベーゼ 春キャベツ ライム

PAPPARDELLA RIPIENA CON CONIGLIO E MAGGIORANA, ACETO SHERRY NOCCIOLE E NOCI PECAN

Stuffed pappardelle with rabbit, sherry vinegar, marjoram, hazelnuts, and pecans

パッパルデッラ リピエーナ

ラパン シェリービネガー マジョラム ヘーゼルナッツ ペカンナッツ

RISO CARNAROLI, BUCCINO, CALAMARI, FAVE, ASPARAGI, PISELLI E PECORINO

Carnaroli rice with whelk, bigfin reef squid, broad beans, asparagus, Italian green peas, and pecorino

カルナローリ米

つぶ貝 障泥烏賊 そら豆 アスパラガス イタリア産グリーンピース ペコリーノ

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

AMADAI BIANCO, GAMBERO ROSSO E VONGOLE SERVIZIO DI DÉCOUPAGE

White tilefish with red shrimp and clam shishito pepper, tableside carving service

白甘鯛 赤海老 蛤 カッチュッコ風味

トマト バジル 獅子唐辛子 パンブリオッシュサラート

FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA CON INDIVIA, AGRODOLCE, CIPOLLA NOVELLA E POMODORO FERMENTATO

Wagyu beef fillet or duck breast with agrodolce endive, spring onion, and fermented tomato

和牛フィレ肉 または 鴨胸肉 アンディーヴァアグロドルチェ 新玉ねぎ 発酵トマト

FRUTTO DELLA PASSIONE, TÉ MATCHA E COCCO

Passion fruit with matcha and coconut

パッションフルーツ 抹茶 ココナッツ 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 アコンパニメント添え

POLIPO, GENOVESE, VERZA PRIMAVERILE GIAPPONESE, LIME

Octopus with Genovese sauce, spring cabbage, and lime

蛸 ジェノベーゼ 春キャベツ ライム

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

White tilefish with red shrimp and clam shishito pepper, tableside carving service

白甘鯛 赤海老 蛤 カッチュッコ風味

トマト バジル 獅子唐辛子 パンプリオッシュサラート

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) コンディメント添え—— 16,500

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI MATURI

Buffalo mozzarella with sweet tomato salad and balsamic vinegar, extra virgin olive oil

モッツアレラbuffア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нтиパストミスト—— 3,800

POLIPO, GENOVESE, VERZA PRIMAVERILE GIAPPONESE, LIME

Octopus with Genovese sauce, spring cabbage, and lime

蛸 ジェノベーゼ 春キャベツ ライム—— 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

MINISTRA 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 滑らかなオマール海老のソース—— 3,800

RIGATONI CON RUCOLA, YUZU E CIPOLLA NOVELLA ALL'AMATRICIANA

Rigatoni with arugula, yuzu, and new onion

リガトーニ ルッコラ 柚子 新玉ねぎ—— 3,200

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

高糖度トマト 雲丹 タリオリーニ—— 5,300

PAPPARDELLA RIPIENA CON CONIGLIO E MAGGIORANA, ACETO SHERRY NOCCIOLE E NOCI PECAN

Stuffed pappardelle with rabbit, sherry vinegar, marjoram, hazelnuts, and pecans

パッパルデッラ リピエーナ
ラパン シェリービネガー マジヨラム ヘーゼルナッツ ペカンナッツ—— 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

RISO CARNAROLI, BUCCINO, CALAMARI, FAVE, ASPARAGI, PISELLI E PECORINO

Carnaroli rice with whelk, bigfin reef squid, broad beans, asparagus, Italian green peas, and pecorino

カルナローリ米

つぶ貝 障泥烏賊 そら豆 アスパラガス イタリア産グリーンピース ペコリーノ—— 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

ISAKI CON PISELLI, CALAMARI LUCCIOLA, ZENZERO NOVELLO E CHORIZO

Isaki with peas, firefly squid, young ginger, and chorizo

伊佐木 ピゼッリ 蛍烏賊 新生姜 チョリソー—— 5,300

SCORFANO, POMODORINI, ACETO DI BALSAMICO BIANCO

NANOHANA ALL'ACQUA PAZZA

Black rockfish with tomato, white balsamic vinegar, and canola blossoms, acqua pazza style

眼張 トマト 白バルサミコ 菜の花 アクアパッツァ風味—— 7,100

AMADAI BIANCO, GAMBERO ROSSO E VONGOLE SERVIZIO DI DÉCOUPAGE

White tilefish with red shrimp and clam shishito pepper, tableside carving service

白甘鯛 赤海老 蛤 カッチュッコ風味

トマト バジル 獅子唐辛子 パンブリオッシュサラート—— 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。