

Bosco di il Verde Fresco

～新緑の森～

CALAMARO CON RAPA, CIPOLLA ROSSA E GUANCIALE

Squid with turnip, red onion, and guanciale

烏賊 蕪 赤玉ねぎ グアンチャーレ

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

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

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

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 +4,200yen

Bosco di il Verde Fresco

～新緑の森～

CALAMARO CON RAPA, CIPOLLA ROSSA E GUANCIALE

Squid with turnip, red onion, and guanciale

烏賊 蕪 赤玉ねぎ グアンチャーレ

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

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

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

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 +4,200yen

Godiamoci Il Pranzo
～優雅なひととき～

**CALAMARO CON RAPA, CIPOLLA
ROSSA E GUANCIALE**

Squid with turnip, red onion, and guanciale
烏賊 蕪 赤玉ねぎ グアンチャーレ

**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

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

**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

**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

**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

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

CALAMARO CON RAPA, CIPOLLA ROSSA E GUANCIALE

Squid with turnip, red onion, and guanciale

烏賊 蕪 赤玉ねぎ グアンチャーレ

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

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

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

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 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

Upgrade to Risotto with beetroot and langoustine

Chef Alberto's signature

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

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

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

COCCO CON ANANAS E MOUSSE AL CIOCCOLATO

Coconut with pineapple and chocolate mousse

ココナッツ パイナップル
チョコレートムース

CANNORI ALLE FRAGOLE SEMIFREDDO CASSATA

Strawberry cannoli with Semifreddo

苺のカンノーリとセミフレッド

CROSTATATA AI MIRTILLI CON GRAPPA

Blueberry tart with grappa

グラッパのブルーベリータルト

BABÀ AL LIMONCELLO

Limoncello baba

レモンチェロのババ

MELONE CON CAMOMILLA E BIANCOMANGIARE

Melon with chamomile and blancmange

メロン カモミール
ビアンコマングァーレ

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。