

# LAVANDA

～ラベンダー～

## QUATTRO ANTIPASTI MISTI

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

## CAVATELLI CON ZAFFERANO, AGNELLO, PISELLI E ROSMARINO

*Cavatelli with saffron, lamb, peas, and rosemary*  
カヴァテッリ サフラン 仔羊 ピゼッリ ローズマリー

## RISO CARNAROLI, AYU CON STRACCIATELLA, PINOLI, ARANCIA E UVETTA

*Carnaroli rice with Ayu, Stracciatella, pine nuts, orange, and raisins*  
カルナローリ米  
鮎 ストラチャテッラ 松の実 オレンジ レーズン

*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**

## RABBARO CON YOGURT, E COCCO

*Rhubarb with yogurt, and coconut*  
ルバーブ ヨーグルト ココナッツ

## 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 Inizio Estate

～初夏の森～

### ISAKI CON KOMBU, FIORI DI ZUCCHINE E LIMONE DI SICILIA

*Isaki with kombu, zucchini flowers, and Sicilian lemon*

伊佐木 昆布 花ズッキーニ シチリア産レモン

### CAVATELLI CON ZAFFERANO, AGNELLO, PISELLI E ROSMARINO

*Cavatelli with saffron, lamb, peas, and rosemary*

カヴァテッリ サフラン 仔羊 ピゼッリ ローズマリー

### RISO CARNAROLI, AYU CON STRACCIATELLA, PINOLI, ARANCIA E UVETTA

*Carnaroli rice with Ayu, Stracciatella, pine nuts, orange, and raisins*

カルナローリ米

鮎 ストラチャテッラ 松の実 オレンジ レーズン

*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*

### SPIGOLA CON CETRIOLO, YUZU, SHISO E TACCOLE

*Sea bass with cucumber, yuzu, shiso, and snow peas*

鱸 胡瓜 柚子 紫蘇 さやえんどう

### FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA CON PAPRIKA, PORRO, PANCETTA E POMODORO FERMENTATO

*Wagyu beef fillet or duck breast with paprika, leek, pancetta, and fermented tomato*

和牛フィレ肉 または 鴨胸肉

パプリカ 長ねぎ パンチェッタ 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 (100 g) へのご変更 +11,000 円*

### RABBARO CON YOGURT, E COCCO

*Rhubarb with yogurt, and coconut*

ルバーブ ヨーグルト ココナッツ

### 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～

**ISAKI CON KOMBU, FIORI DI ZUCCHINE E LIMONE DI SICILIA**

*Isaki with kombu, zucchini flowers, and Sicilian lemon*  
伊佐木 昆布 花ズッキーニ シチリア産レモン

**CAVATELLI CON ZAFFERANO, AGNELLO, PISELLI E ROSMARINO**

*Cavatelli with saffron, lamb, peas, and rosemary*  
カヴァテッリ サフラン 仔羊 ピゼッリ ローズマリー

**RISO CARNAROLI, AYU CON STRACCIATELLA, PINOLI, ARANCIA E UVETTA**

*Carnaroli rice with Ayu, Stracciatella, pine nuts, orange, and raisins*  
カルナローリ米  
鮎 ストラチャテッラ 松の実 オレンジ レーズン

*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**

**PIATTI DI PESCE DI STAGIONE**

*Seasonal fish dishes, tableside carving service*  
季節の魚料理 デクパージュサービス

**FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA  
CON PAPRIKA, PORRO, PANCETTA E POMODORO FERMENTATO**

*Wagyu beef fillet or duck breast with paprika, leek, pancetta, and fermented tomato*  
和牛フィレ肉 または 鴨胸肉  
パプリカ 長ねぎ パンチェッタ 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**

**DOLCE SPECIALE DELLO CHEF PASTICCERE**

*Pastry chef's special dessert*  
ペストリーシェフ特製デザート

**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

#### ISAKI CON KOMBU, FIORI DI ZUCCHINE E LIMONE DI SICILIA

*Isaki with kombu, zucchini flowers, and Sicilian lemon*  
伊佐木 昆布 花ズッキーニ シチリア産レモン

#### CAVATELLI CON ZAFFERANO, AGNELLO, PISELLI E ROSMARINO

*Cavatelli with saffron, lamb, peas, and rosemary*  
カヴァテッリ サフラン 仔羊 ピゼッリ ローズマリー

#### RISO CARNAROLI, AYU CON STRACCIATELLA, PINOLI, ARANCIA E UVETTA

*Carnaroli rice with Ayu, Stracciatella, pine nuts, orange, and raisins*  
カルナローリ米  
鱈 ストラチャテッラ 松の実 オレンジ レーズン

*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*

#### PIATTI DI PESCE DI STAGIONE

*Seasonal fish dishes, tableside carving service*  
季節の魚料理 デクパージュサービス

#### FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA CON PAPRIKA, PORRO, PANCETTA E POMODORO FERMENTATO

*Wagyu beef fillet or duck breast with paprika, leek, pancetta, and fermented tomato*  
和牛フィレ肉 または 鴨胸肉  
パプリカ 長ねぎ パンチェッタ 発酵トマト

#### DOLCE SPECIALE DELLO CHEF PASTICCERE

*Pastry chef's special dessert*  
ペストリーシェフ特製デザート

#### 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

### ISAKI CON KOMBU, FIORI DI ZUCCHINE E LIMONE DI SICILIA

*Isaki with kombu, zucchini flowers, and Sicilian lemon*

伊佐木 昆布 花ズッキーニ シチリア産レモン

### PASTA ALL'ASTICE E POMODORO

*Lobster pasta in tomato sauce*

オマール海老の Pasta 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

### PIATTI DI PESCE DI STAGIONE

*Seasonal fish dishes, tableside carving service*

季節の魚料理 デクパージュサービス

### 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

#### ISAKI CON KOMBU, FIORI DI ZUCCHINE E LIMONE DI SICILIA

*Isaki with kombu, zucchini flowers, and Sicilian lemon*

伊佐木 昆布 花ズッキーニ シチリア産レモン—— 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

#### MINESTRA 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

#### CANNELLONI CON SALSICCIA E LIMONE

*Cannelloni with sausage and lemon*

カネロニ サルシッチャ レモン—— 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

#### CAVATELLI CON ZAFFERANO, AGNELLO, PISELLI E ROSMARINO

*Cavatelli with saffron, lamb, peas, and rosemary*

カヴァテッリ サフラン 仔羊 ピゼッリ ローズマリー—— 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, AYU CON STRACCIATELLA, PINOLI, ARANCIA E UVETTA

*Carnaroli rice with Ayu, Stracciatella, pine nuts, orange, and raisins*

カルナローリ米

鮎 胡瓜 柚子 紫蘇 さやえんどう—— 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

#### PESCE SPADA CON PAPRIKA, SHISO E MYOGA

*Swordfish with bell pepper, oba leaf, and myoga*

目楯木 パプリカ 大葉 みょうが—— 5,300

#### SPIGOLA CON CETRIOLO, YUZU, SHISO E TACCOLE

*Sea bass with cucumber, yuzu, shiso, and snow peas*

鱸 胡瓜 柚子 紫蘇 さやえんどう—— 7,100

#### PIATTI DI PESCE DI STAGIONE

*Seasonal fish dishes, tableside carving service*

季節の魚料理 デクパージュサービス—— 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。