

Bosco di primavera
～春の森～

MARINATO DI SALMONE CON ASPARASI E ARANCIATA

Marinated salmon with white asparagus, orange, and zabaione

サーモンのマリナート

ホワイトアスパラガス オレンジ ザバイオーネ

MALTALIATI AL RAGU DI CERVO

Maltagliati with venison ragu and mugwort

鹿肉のラグー 蓬 マルタリアーティ

○

Or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E GAMBERI

Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini

高糖度トマト 甘海老 タリオリーニ

DENTECE IN PADELLA CON PROSUCITTO E GERMOGLI DI BAMBÙ

Pan-sautéed red sea bream with uncured ham, bamboo shoots, and sage

真鯛のインパデッラ 生ハム 筍 セージ

○

Or

または

**GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO
CON CONTORNO DI VERDRE MISTE**

Grilled beef fillet with seasonal vegetables

国産牛フィレ肉のグリリアータ 季節の野菜添え

【変更 Change: +1,850yen】

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts

選べるデザート

CAFÉ, ESPRESSO E TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

【平日】 6,300

ペアリングワイン 3杯付+3,600

Bosco di primavera
～春の森～

MARINATO DI SALMONE CON ASPARASI E ARANCIATA

Marinated salmon with white asparagus, orange, and zabaione

サーモンのマリナート

ホワイトアスパラガス オレンジ ザバイオーネ

MALTALIATI AL RAGU DI CERVO

Maltagliati with venison ragu and mugwort

鹿肉のラゲー 蓬 マルタリアーティ

○

Or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E GAMBERI

Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini

高糖度トマト 甘海老 タリオリーニ

DENTECE IN PADELLA CON PROSUCITTO E GERMOGLI DI BAMBÙ

Pan-sautéed red sea bream with uncured ham, bamboo shoots, and sage

真鯛のインパデッラ 生ハム 筍 セージ

○

Or

または

**GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO
CON CONTORNO DI VERDRE MISTE**

Grilled beef fillet with seasonal vegetables

国産牛フィレ肉のグリリアータ 季節の野菜添え

【変更 Change: +1,850yen】

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts

選べるデザート

CAFÉ, ESPRESSO E TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

【土日祝】 6,800

ペアリングワイン 3 杯付+3,600

Godiamuci Il Pranzo
～優雅なひととき～

**MARINATO DI SALMONE CON
ASPARASI E ARANCIATA**

Marinated salmon with white asparagus, orange, and zaibaiione
サーモンのマリナー
ホワイトアスパラガス
オレンジ ザバイオーネ

MALTALIATI AL RAGU DI CERVO

Maltagliati with venison ragu and mugwort
鹿肉のラグー 蓬 マルタリアーティ

O
Or
または

**TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE
E GAMBERI**

Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini
高糖度トマト 甘海老 タリオリーニ

**DENTECE IN PADELLA CON
PROSUCITTO E GERMOGLI DI BAMBÙ**

*Pan-sautéed red sea bream with uncured ham,
bamboo shoots, and sage*
真鯛のインパデッラ
生ハム 筍 セージ

**GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO
CON SALTATE DI FEGATO
E SALSA DI TARTUFO**

Grilled beef fillet with sautéed 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

CAFÉ, ESPRESSO E TE

Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

9,500
ペアリングワイン 4 杯付+4,800

Il Giardino
～庭園～

『黒毛和牛特別コース』

SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTII

Three assorted kinds of small appetizers
アンティパストミスト三種盛り合わせ

MALTALIATI AL RAGU DI CERVO

Maltagliati with venison ragu and mugwort
鹿肉のラグー 蓬 マルタリアーティ

O
Or
または

**TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE
E GAMBERI**

Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini
高糖度トマト 甘海老 タリオリーニ

**GRIGLIATA DI FILETTO
DI MANZO GIAPPONESE
CON SALSA DI TARTUFO NERO**

*Grilled Kuroge Wagyu beef fillet
with sautéed truffle sauce*
黒毛和牛フィレ肉 トリュフ

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts
選べるデザート

CAFÉ, ESPRESSO E TE

Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

11,700
ペアリングワイン 3 杯付+3,600

ANTIPASTI

Starters

前菜

MARINATO DI SALMONE CON ASPARASI E ARANCIATA

Marinated salmon with white asparagus, orange, and zabaione

サーモンのマリナート
ホワイトアスパラガス
オレンジ ザバイオーネ

2,700

SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTI

Three assorted kinds of small appetizers

アンティパストミスト三種盛り合わせ

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

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

TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini

高糖度トマト 甘海老 タリオリーニ

3,500

MALTALIATI AL RAGU DI CERVO

Maltagliati with venison ragu and mugwort

鹿肉のラグー 蓬 マルタリアーティ

2,900

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ー
滑らかなオマール海老のソース

3,800

SECONDO PIATTI

Main Courses

メインコース

DENTECE IN PADELLA CON PROSCUITTO E GERMOGLI DI BAMBÙ

*Pan-sautéed red sea bream with uncured ham,
bamboo shoots, and sage*

真鯛のインパデッラ
生ハム 筍 セージ

5,300

GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDRE 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 VERDRE MISTE

Sautéed beef sirloin

with steamed vegetables

和牛サーロイン スチーム野菜

9,100

※ランチタイムで使用しているお米は
国産米イタリア種 100%でございます

DOLCE

Dessert

デザート 下記よりお選びください

IL TEATRO

ORIGINALE DE TIRAMISU

Original tiramisu, Il Teatro style

イル・テアトロオリジナルティラミス【+550yen】

TORTA DI MALMELLATA DI FREGORA CON GELATO DI PISTACCHIO

Tart with spiced strawberry jam and pistachio gelato

スパイスの効いた苺ジャムのタルト

ピスタチオジェラート

BUDINO DI LATTE

Jersey milk pudding

ジャージーミルクプリン

MUSSE DI CIOCCOLATA E CARAMELLOSATO

Chocolate mousse with salted caramel

ショコラのムース カラメッコサラート

CROSTATA DI MELE E GERATO AL LATTE

Apple tart and vanilla gelato with rosemary

りんごのトルタ ローズマリーの香り

バニラジェラート

CASSATA CON FRAGOLA

Cassata with spring strawberry in cestino

カッサータ 春苺 チェスティーノ

【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いたします。

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.
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。*