

Bosco di Inizio Estate
～初夏の森～

POLPI, FAVE, PEPERONATA, TERINA

Giant Pacific octopus, broad beans, and marinated bell pepper terrine

水蛸 空豆 ペペロナータ テリーナ

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA, MAIS, UVO DI QUAGLIA

Tagliatelle with corn, quail egg, and black pepper

タリアテッレ 玉蜀黍 うずら卵 黒胡椒 カルボナーラ

O

Or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

高糖度トマト 雲丹 タリオリーニ

【変更 Change: +1,200yen】

PLATESSA, VONGOLE, VERACI, ZAFFERANO, LIMONE

Flounder with clam broth, saffron, and lemon

鰈 浅利ブロード サフラン レモン

O

Or

または

**GIATA FILETRIGLTO 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

【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

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。

Bosco di Inizio Estate

～初夏の森～

POLPI, FAVE, PEPERONATA, TERINA

Giant Pacific octopus, broad beans, and marinated bell pepper terrine

水蛸 空豆 ペペロナータ テリーナ

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA, MAIS, UVO DI QUAGLIA

Tagliatelle with corn, quail egg, and black pepper

タリアテッレ 玉蜀黍 うずら卵 黒胡椒 カルボナーラ

O

Or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

高糖度トマト 雲丹 タリオリーニ

【変更 Change: +1,200yen】

PLATESSA, VONGOLE, VERACI, ZAFFERANO, LIMONE

Flounder with clam broth, saffron, and lemon

鰈 浅利ブロード サフラン レモン

O

Or

または

GIATA FILETRIGLTO 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

【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

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。

Godiamuci Il Pranzo ～優雅なひととき～

POLPI, FAVE, PEPERONATA, TERINA

*Giant Pacific octopus, broad beans,
and marinated bell pepper terrine*

水蛸 空豆 ペペロナータ テリーナ

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA, MAIS, UVO DI QUAGLIA

Tagliatelle with corn, quail egg, and black pepper

タリアテッレ 玉蜀黍 うずら卵

黒胡椒 カルボナーラ

O

Or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

高糖度トマト 雲丹 タリオリーニ

【変更 Change: +1,200yen】

PLATESSA, VONGOLE, VERACI, ZAFFERANO, LIMONE

Flounder with clam broth, saffron, and lemon

鰈 浅利ブロード サフラン レモン

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

*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。

Il Giardino ～庭園～

『黒毛和牛特別コース』

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

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA, MAIS, UVO DI QUAGLIA

Tagliatelle with corn, quail egg, and black pepper

タリアテッレ 玉蜀黍 うずら卵

黒胡椒 カルボナーラ

O

Or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

高糖度トマト 雲丹 タリオリーニ

【変更 Change: +1,200yen】

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO GIAPPONESE CON SALSA DI TARTUFO NERO

Grilled Kuroge Wagyu beef sirloin

with sautéed truffle sauce

黒毛和牛サーロイン肉 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

*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。

ANTIPASTI

Starters

前菜

POLPI, FAVE, PEPERONATA, TERINA

*Giant Pacific octopus, broad beans,
and marinated bell pepper terrine*

水蛸 空豆 ペペロナータ テリーナ

2,700

SPAGHETTI FRESCHI ALLO SCOGLIO IN SALSAD 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

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
オーソブッコのラゲル添え
グレモラータ風味

3,500

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

高糖度トマト 雲丹 タリオリーニ

4,700

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA, MAIS, UVO DI QUAGLIA

Tagliatelle with corn, quail egg, and black pepper

タリアテッレ 玉蜀黍 うずら卵
黒胡椒 カルボナーラ

2,900

SECONDO PIATTI

Main Courses

メインコース

PLATESSA, VONGOLE, VERACI, ZAFFERANO, LIMONE

Flounder with clam broth, saffron, and lemon

鰈 浅利ブロード サフラン レモン

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

*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

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 カラメッロサラート

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

CROSTATA DI GILIEGIE, LAVENDA, KIRISCH

Cherry tart with lavender and kirsch

さくらんぼのトルタ
ラベンダー キルシュ

【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（buffet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。