

Foresta d'autunno

～秋の森～

TERCINA DI MAIALE E ANATRA CON CAROTA, FOGLIE DI WASABI E CASTAGNA

Pork and duck terrine with carrot, wasabi greens, and chestnut

豚肉と鴨のテリーナ

人参 山葵菜 栗

GNOCCHETTI CON FAGIOLINI DI PISELLO QUAGLIA, ROSMARINO E RISO CROCCANTE

Gnocchetti with quail beans, rosemary, and crispy rice

ニョケッティ

うずら豆 ローズマリー 米クロッカント

O

Or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹——+1,200yen

PESCE SCIABOLA CON FORMAGGIO GORGONZOLA, CRISANTEMO GHIRLANDA, MELE E SPEZIA DUKKAH

Scabbard fish with Gorgonzola cheese, garland chrysanthemum, apple, and dukkah spice

太刀魚

ゴルゴンゾーラ 春菊 りんご デュカスパイス

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——+1,850yen

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】 Weekdays 6,300

ペアリングワイン 3 杯付 wine pairing 3 glasses +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。

Foresta d'autunno

～秋の森～

TERCINA DI MAIALE E ANATRA CON CAROTA, FOGLIE DI WASABI E CASTAGNA

Pork and duck terrine with carrot, wasabi greens, and chestnut

豚肉と鴨のテリーナ

人参 山葵菜 栗

GNOCCHETTI CON FAGIOLINI DI PISELLO QUAGLIA, ROSMARINO E RISO CROCCANTE

Gnocchetti with quail beans, rosemary, and crispy rice

ニョケッティ

うずら豆 ローズマリー 米クロッカント

O

Or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹——+1,200yen

PESCE SCIABOLA CON FORMAGGIO GORGONZOLA, CRISANTEMO GHIRLANDA, MELE E SPEZIA DUKKAH

Scabbard fish with Gorgonzola cheese, garland chrysanthemum, apple, and dukkah spice

太刀魚

ゴルゴンゾーラ 春菊 りんご デュカスパイス

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——+1,850yen

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】Weekend 6,800

ペアリングワイン 3 杯付 wine pairing 3 glasses +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。

Godiamoci Il Pranzo

～優雅なひととき～

TERCINA DI MAIALE E ANATRA CON CAROTA, FOGLIE DI WASABI E CASTAGNA

*Pork and duck terrine with carrot, wasabi greens,
and chestnut*

豚肉と鴨のテリーナ

人参 山葵菜 栗

GNOCCHETTI CON FAGIOLINI DI PISELLO QUAGLIA, ROSMARINO E RISO CROCCANTE

Gnocchetti with quail beans, rosemary, and crispy rice

ニョケッティ

うずら豆 ローズマリー 米クロッカント

O

Or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹——+1,200yen

PESCE SCIABOLA CON FORMAGGIO GORGONZOLA, CRISANTEMO GHIRLANDA, MELE E SPEZIA DUKKAH

*Scabbard fish with Gorgonzola cheese, garland chrysanthemum,
apple, and dukkah spice*

太刀魚

ゴルゴンゾーラ 春菊 りんご

デュカスパイス

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

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
wine pairing 4 glasses +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

3 種のアンティパストミスト

GNOCCHETTI CON FAGIOLINI DI PISELLO QUAGLIA, ROSMARINO E RISO CROCCANTE

Gnocchetti with quail beans, rosemary, and crispy rice

ニョケッティ

うずら豆 ローズマリー 米クロッカント

O

Or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹——+1,200yen

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

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
wine pairing 3 glasses +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

TERCINA DI MAIALE E ANATRA CON CAROTA, FOGLIE DI WASABI E CASTAGNA

*Pork and duck terrine with carrot, wasabi greens,
and chestnut*

豚肉と鴨のテリーナ

人参 山葵菜 栗

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

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 CON POMODORI DOLCI E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹

4,700

GNOCCHETTI CON FAGIOLINI DI PISELLO QUAGLIA, ROSMARINO E RISO CROCCANTE

Gnocchetti with quail beans, rosemary, and crispy rice

ニョケッティ

うずら豆 ローズマリー 米クロッカント

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

SECONDO PIATTI

Main Courses

メインコース

PESCE SCIABOLA CON FORMAGGIO GORGONZOLA, CRISANTEMO GHIRLANDA, MELE E SPEZIA DUKKAH

*Scabbard fish with Gorgonzola cheese, garland chrysanthemum,
apple, and Dukkah spice*

太刀魚

ゴルゴンゾーラ 春菊 りんご

デュカスパイス

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

MILLEFOGLIE DI PATATA DOLCE AL BURRO DI MIELE

Honey butter sweet potato mille-feuille

はちみつ バター
さつまいもミルフィーユ

GELATO AL MASCARPONE INFUSO CON SAKE GIAPPONESE CON CREMA AL CIOCCOLATO

Japanese sake-infused mascarpone gelato with chocolate cream

マスカルポーネジェラート
日本酒の香り ショコラムース

CASTAGNE DI ASO IN MPANATIGGHI CON GELATO AL LATTE

Aso chestnuts into Mpanatigghi with milk gelato

阿蘇産栗を使ったムパナティグギ
ミルクジェラート

CROSTATA DI FICHI CON GELATO AL LATTE JERSEY

Fig tart with Jersey milk ice cream

イチジクのトルタ
ジャージーミルクアイス

MELE E CASTAGNE CARAMELLATE CON CROSTATA DI NOCCIOLE E GELATO

Caramelized apple and chestnut with hazelnut tart and gelato

りんご 栗
ヘーゼルナッツジェラート

【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.*

*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。