

All'inizio della primavera nel bosco
～新春の森～

GAMBERONI, TOPINAMBUR E RAVENELLO ANGURIA

Shrimp, sunchoke, and watermelon radish

天使の海老 菊芋 紅心大根

CAVATELLI

CIPOLLOTTO GIAPPONESE, SALSICCIA, BARDANA E NOCCIOLE

Cavatelli, Fukaya leek, salsiccia, burdock, and hazelnut

カヴァテッリ 下仁田ネギ サルシッチャ 牛蒡 ヘーゼルナッツ

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

SGOMBRO, BIANCHETTI E CAVOLEIORE E RADICE DI LOTO

Spanish mackerel, baby sardines, cauliflower, and lotus root

鯖 しらす カリフラワー 蓮根

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 6,600

ペアリングワイン 3 杯付 wine pairing 3 glasses +4,200yen

All'inizio della primavera nel bosco
～新春の森～

GAMBERONI, TOPINAMBUR E RAVENELLO ANGIURIA

Shrimp, sunchoke and watermelon radish

天使の海老 菊芋 紅心大根

CAVATELLI

CIPOLLOTTO GIAPPONESE, SALSICCIA, BARDANA E NOCCIOLE

Cavatelli, Fukaya leek, salsiccia, burdock and hazelnut

カヴァテッリ 下仁田ネギ サルシッチャ 牛蒡 ヘーゼルナッツ

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

SGOMBRO, BIANCHETTI E CAVOLEIORE E RADICE DI LOTO

Spanish mackerel, baby sardines, cauliflower and lotus root

鱈 しらす カリフラワー 蓮根

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 7,200

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～

**GAMBERONI, TOPINAMBUR
E RAVENELLO ANGURIA**

Shrimp, sunchoke and watermelon radish

天使の海老 菊芋 紅心大根

**CAVATELLI
CIPOLLOTTO, GIAPPONESE, SALSICCIA
BARDANA E NOCCIOLE**

Cavatelli, Fukaya leek, salsiccia, burdock and hazelnut

カヴァテッリ 下仁田ネギ サルシッチャ
牛蒡 ヘーゼルナッツ

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

**SGOMBRO, BIANCHETTI E
CAVOLEIORE E RADICE DI LOTO**

Spanish mackerel, baby sardines, cauliflower and lotus root

鯖 しらす カリフラワー 蓮根

**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нтиパストミスト

**CAVATELLI
CIPOLLOTTO, GIAPPONESE, SALSICCIA
BARDANA E NOCCIOLE**

Cavatelli, Fukaya leek, salsiccia, burdock and hazelnut

カヴァテッリ 下仁田ネギ サルシッチャ
牛蒡 ヘーゼルナッツ

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

GAMBERONI, TOPINAMBUR E RAVENELLO ANGURIA

Shrimp, sunchoke and watermelon radish

天使の海老 菊芋 紅心大根

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

MINISTRA

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 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

CAVATELLI CIPOLLOTTO, GIAPPONESE, SALSICCIA BARDANA E NOCCIOLE

Cavatelli, Fukaya leek, salsiccia, burdock and hazelnut

カヴァテッリ 下仁田ネギ サルシッチャ

牛蒡 ヘーゼルナッツ

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

SGOMBRO, BIANCHETTI E CAVOLEIORE E RADICE DI LOTO

Spanish mackerel, baby sardines, cauliflower and lotus root

鯖 しらす カリフラワー 蓮根

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

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

※ランチタイムのお米は、
栃木県産コシヒカリを使用しています。

*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

TIRAMISU ORIGINALE

Original tiramisu, Il Teatro style

イル・テアトロオリジナルティラミス+600yen

**TORTINO DI MIRTILLI
CON GELATO ALLO YOGURT**

Blueberry tart with yogurt gelato

ブルーベリーのトルタ
ヨーグルトのジェラート

**CANNORI ALLE FRAGOLE
SEMIFREDDO CASSATA**

Strawberry cannoli with Semifreddo

苺のカンノーリとセミフレッド

**TARTE TATIN CON GELATO
AL MASCARPONE**

Tarte tatin with mascarpone gelato

タルトタタン マスカルポーネジェラート

**MANDARINO DI KAGOSHIMA
MOUSSE AL CIOCCOLATO**

Satsuma mandarin and chocolate mousse

温州みかんとショコラムース

**GIANDUIA, RIBES, PISTACCHIO
E VINBRULE**

Pastiera tarte: Japanese plum wine and pistachio

加茂鶴酒造 梅酒 ピスタチオ
パスティエーラ

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.*

*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。