

## Bosco di il Verde Fresco

～新緑の森～

### CAPELANTE, CALAMARI E FARFARACCIO

*Scallop with green squid, onion, and butterbur*

帆立貝 アオリイカ 新玉葱 蒨の薑

### CREPPELLE CON PISELLI, TACCOLE, 'NDUJA E LIMONE

*Crepe with spring beans, nduja, and lemon*

クレスペツレ

春の豆 インドウイヤ レモン

○

*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

### ORATA ZUPPETTA D'ORATA, VONGOLE E CARCIOFI

*Sea bream with soup, clams, and artichoke*

真鯛 ズツパ 浅利 カルチョフイ

○

*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

## Bosco di il Verde Fresco

～新緑の森～

### CAPELANTE, CALAMARI E FARFARACCIO

*Scallop with green squid, onion, and butterbur*

帆立貝 アオリイカ 新玉葱 蒨の薑

### CREPPELLE CON PISELLI, TACCOLE, 'NDUJA E LIMONE

*Crepe with spring beans, nduja, and lemon*

クレスペッレ

春の豆 ンドウイヤ レモン

○

*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

### ORATA ZUPPETTA D'ORATA, VONGOLE E CARCIOFI

*Sea bream with soup, clams, and artichoke*

真鯛 ズッパ 浅利 カルチョフィ

○

*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～

**CAPESANTE, CALAMARI E FARFARACCIO**

*Scallop with green squid, onion, and butterbur*  
帆立貝 アオリイカ 新玉葱 落の臺

**CREPELLE CON PISELLI, TACCOLE,  
'NDUJA E LIMONE**

*Crepe with spring beans, nduja, and lemon*  
クレスペッレ  
春の豆 ンドウイヤ レモン

**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

**ORATA ZUPPETTA D'ORATA,  
VONGOLE E CARCIOFI**

*Sea bream with soup, clams, and artichoke*  
真鯛 ズッパ 浅利 カルチョファイ

**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種のアンティパストミスト

**CREPELLE CON PISELLI, TACCOLE,  
'NDUJA E LIMONE**

*Crepe with spring beans, nduja, and lemon*  
クレスペッレ  
春の豆 ンドウイヤ レモン

**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

#### CAPELANTE, CALAMARI E FARFARACCIO

*Scallop with green squid, onion, and butterbur*

帆立貝 アオリイカ 新玉葱 露の臺

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

オーソブッコのラゲル添え

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

#### CREPPELLE CON PISELLI, TACCOLE, 'NDUJA E LIMONE

*Crepes with spring beans, nduja, and lemon*

クレスペッレ

春の豆 ンドウイヤ レモン

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

#### ORATA ZUPPETTA D'ORATA, VONGOLE E CARCIOFI

*Sea bream with soup, clams, and artichoke*

真鯛 ズッパ 浅利 カルチョフィ

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*

莓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

*Grappa with blueberry, white chocolate, and pecans*

グラッパ ブルーベリー  
ホワイトチョコレート ピーカンナッツ

# 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（ブッフエ等）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。