

Bosco di primavera
～春の森～

ORATA ROSSA, CIPOLLA NOVELLA, TAPIOCA SERI

Sea bream with onion, tapioca, and Japanese parsley

真鯛 新玉葱 ルビーペコロス タピオカ 芹

STRACCI, SALSICCIA, KOMATSUNA, PESELLI, CARCIOFI

Stracci with Italian sausage, Japanese mustard spinach, greenpeas, and artichoke

ストラッチ

サルシッチャ 小松菜 ピゼッリ カルチョフィ

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

TROTA CON ASPARAGI, FARFARACCIO, MIMOLETTE

Sakura trout with white asparagus, butterbur, and mimolette

桜鱒 白アスパラガス 蕨の薹 ミモレット

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

Bosco di primavera
～春の森～

ORATA ROSSA, CIPOLLA NOVELLA, TAPIOCA SERI

Sea bream with onion, tapioca, and Japanese parsley

真鯛 新玉葱 ルビーペコロス タピオカ 芹

STRACCI, SALSICCIA, KOMATSUNA, PESELLI, CARCIOFI

Stracci with Italian sausage, Japanese mustard spinach, green peas, and artichoke

ストラッチ サルシッチャ 小松菜 ピゼッリ カルチョフィ

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

TROTA CON ASPARAGI, FARFARACCIO, MIMOLETTE

Sakura trout with white asparagus, butterbur, and mimolette

桜鱒 白アスパラガス 蕨の薹 ミモレット

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～

**ORATA ROSSA,CIPOLLA NOVELLA
TAPIOCA,SERI**

Sea bream with onion, tapioca, and Japanese parsley

真鯛 新玉葱 ルビーペコロス
タピオカ 芹

**STRACCI,SALSICCA,KOMATSUNA
PISELLI,CARCIOFI**

*Stracci with Italian sausage, Japanese mustard spinach
greenpeas, and artichoke*

ストラッチ サルシッチャ 小松菜
ピゼッリ カルチョフィ

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

**TROTA CONASPARAGI
FARFARACCIO,MIMOLETTE**

Sakura trout with white asparagus, butterbur, and mimolette

桜鱒

白アスパラガス 薺の薑 ミモレット

**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

**STRACCI,SALSICCA,KOMATSUNA
PISELLI,CARCIOFI**

*Stracci with Italian sausage, Japanese mustard spinach
greenpeas, and artichoke*

ストラッチ サルシッチャ 小松菜
ピゼッリ カルチョフィ

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

ORATA ROSSA, CIPOLLA NOVELLA TAPIOCA, SERI

Sea bream with onion, tapioca, and Japanese parsley

真鯛 新玉葱 ルビーペコロス
タピオカ 芹

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ール添え
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

STRACCI, SALSICCA, KOMATSUNA PISELLI, CARCIOFI

Stracchi with Italian sausage, Japanese mustard spinach

ストラッチ サルシッチャ 小松菜
ピゼッリ カルチョフィ

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

TROTA CON ASPARAGI FARFARACCIO, MIMOLETTE

Sakura trout with white asparagus, butterbur, and mimolette

桜鱒
白アスパラガス 蕨の薹 ミモレット

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

IL TEATRO

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

MOUSSE AL CIOCCOLATO ROSA SALSA ALLE FRAGOLE E RABARBARO GELATO AL PROSECCO ROSE

*Strawberry with rhubarb sauce, Prosecco Rose gelato
and ruby chocolate mousse*

春苺 ルバーブ プロセッコロゼ
ルビーチョコレート

【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（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。