Bosco di il Verde Fresco
～新緑の森～

CARPACCIO DI CAPESANTE E LE VERDURE PRIMAVERE
Scallop carpaccio and spring vegetables
帆立貝のカルパッチョと春の緑野菜
“ピニャコラーダをイメージして”

TAGLIATELLE AL RAGU DI GUANCIALE E L'UOVO
Tagliatelle pasta with stewed beef cheek and smoked egg
タリアテッレ 牛ほほ肉のラグーソース　燻製にした玉子とともに

O
Or
または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E GAMBERI
Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini
高糖度トマトと甘海老のタリオリーニ

RISOTTO DEL GIORNO
Risotto of the day
本日のリゾット

DENTICE ALLA MUGNAIA CON CAVALO NERO E ALLO ZENZERO
Sea bass Meunière with black cabbage purée and ginger
真鯛のムニエル　黒キャベツの
ピュレと生姜の香るスプーマ

O
Or
または

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO
CON CONTORNO DI VERDRE MISTE
Grilled beef fillet with seasonal vegetables
国産牛フィレ肉のグリリアータ 季節の野菜添え
【変更 Change: +1,650yen】

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

5,800
【平日】
ペアリングワイン 4 杯付+4,000

Bosco di il Verde Fresco
～新緑の森～

CARPACCIO DI CAPESANTE E LE VERDURE PRIMAVERE
Scallop carpaccio and spring vegetables
帆立貝のカルパッチョと春の緑野菜
“ピニャコラーダをイメージして”

TAGLIATELLE AL RAGU DI GUANCIALE E L'UOVO
Tagliatelle pasta with stewed beef cheek and smoked egg
タリアテッレ 牛ほほ肉のラグーソース　燻製にした玉子とともに

O
Or
または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E GAMBERI
Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini
高糖度トマトと甘海老のタリオリーニ

RISOTTO DEL GIORNO
Risotto of the day
本日のリゾット

DENTICE ALLA MUGNAIA CON CAVALO NERO E ALLO ZENZERO
Sea bass Meunière with black cabbage purée and ginger
真鯛のムニエル　黒キャベツの
ピュレと生姜の香るスプーマ

O
Or
または

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO
CON CONTORNO DI VERDRE MISTE
Grilled beef fillet with seasonal vegetables
国産牛フィレ肉のグリリアータ 季節の野菜添え
【変更 Change: +1,650yen】

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

6,300
【土日祝日】
ペアリングワイン 4 杯付+4,000

Godiamuci Il Pranzo
～優雅なひとととき～

CARPACCIO DI CAPESANTE E LE VERDURE PRIMAVERE
Scallop carpaccio and spring vegetables
帆立貝のカルパッチョと春の緑野菜
“ピニャコラーダをイメージして”

TAGLIATELLE AL RAGU DI GUANCIALE E L'UOVO
Tagliatelle pasta with stewed beef cheek and smoked egg
タリアテッレ 牛ほほ肉のラグーソース
燻製にした玉子とともに

O
Or
または

TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E GAMBERI
Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini
高糖度トマトと甘海老のタリオリーニ

RISOTTO DEL GIORNO
Risotto of the day
本日のリゾット

DENTICE ALLA MUGNAIA CON CAVALO NERO E ALLO ZENZERO
Sea bass Meunière with black cabbage purée and ginger
真鯛のムニエル　黒キャベツの
ピュレと生姜の香るスプーマ

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO TARTUFO
Grilled beef fillet with truffle sauce
牛フィレ肉のグリリアータ
トリュフのソース

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

8,900
ペアリングワイン 5 杯付+5,000

Il Giardino
～庭園～
『黒毛和牛特別コース』

TRE ANTIPASTI MISITI
Three assorted kinds of small appetizers
3 種のアンティパストミスト

TAGLIATELLE AL RAGU DI GUANCIALE E L'UOVO
Tagliatelle pasta with stewed beef cheek and smoked egg
タリアテッレ 牛ほほ肉のラグーソース
燻製にした玉子とともに

O
Or
または

TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E GAMBERI
Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini
高糖度トマトと甘海老のタリオリーニ

RISOTTO DEL GIORNO
Risotto of the day
本日のリゾット

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO GIAPPONESE E SALSA DI TARTUFO NERO
Grilled Kuroge Wagyu beef fillet with truffle sauce
黒毛和牛フィレ肉のグリリアータ
トリュフのソース

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

11,000
ペアリングワイン 4 杯付+4,000

ANTIPASTI
Starters
前菜

CARPACCIO DI CAPESANTE E LE VERDURE PRIMAVERE
Scallop carpaccio and spring vegetables
帆立貝のカルパッチョと春の緑野菜
“ピニャコラーダをイメージして”

2,550

SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTII
Three assorted kinds of small appetizers
アンティパストミスト三種盛り合わせ

3,100

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

1,850

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

3,300

TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE
Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini
高糖度トマトと甘海老のタリオリーニ

3,300

TAGLIATELLE AL RAGU DI GUANCIALE E L'UOVO
Tagliatelle pasta with stewed beef cheek and smoked egg
タリアテッレ 牛ほほ肉のラグーソース
燻製にした玉子とともに

2,800

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ー
滑らかなオマール海老のソース

3,600

SECONDO PIATTI
Main Courses
メインコース

DENTICE ALLA MUGNAIA CON CAVALO NERO E ALLO ZENZERO
Sea bass Meunière with black cabbage purée and ginger
真鯛のムニエル　黒キャベツの
ピュレと生姜の香るスプーマ

5,000

GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDRE MISTE
Grilled beef fillet with steamed vegetables
牛フィレ肉のグリリアータ
季節の温野菜添え

4,700

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDRE MISTE
Sautéed beef sirloin with steamed vegetables
和牛サーロインのタリアータ
スチーム野菜添え

7,650

※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

DOLCE

Dessert

デザート 下記よりお選びください

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】**

CASSIS MACARON E TÈ AL LATTE

Cassis macaron and milk tea mousse

カシスとミルクティー
紫色のドルチェ

CREMA PASTICCERA E KIRSCHWASSER

Dark cherry compote and warm custard cream flavored with Kirschwasser

温かいカスタードクリームと
キルシュワッサー

CANNORI E SEMIFREDDO

Strawberry cannoli with cassata

苺のカンノーリとカッサータ

**CROSTATA DI MELE
E GERATO DI LATTE**

Apple tart and milk ice cream

リンゴのトルタとジャージーアイスクリーム

CUCUMIS MELO CON CANPARI E ROSA

Muskmelon jelly with Campari and rose sorbet, scented with thyme

マスクメロンのジュレ
カンパリと薔薇のソルベ　タイムの香り

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、ご家族や友人とご一緒にご婚礼・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 10% will be collected separately.*

料金は消費税を含みますが、
別途サービス料 10%を申し受けます。