

Lunch Selection

ジブン・スタイル〜よくばりランチ〜

Please choose your favorite appetizer, pasta, main course and dessert from our lunch menu selection
イル・テアトロのシェフがお届けする旬の食材を楽しむランチコースです
前菜からデザートまで一皿ずつ、お好みでお選びください

4,500

ANTIPASTI

Appetizers/前菜

下記より一品お選びください

***TARTAR TONNNO E PATATE CINESI**

Tuna and yam potato tartar

パチマグロと長芋のタルターラ

***TERRINA DI POLLO**

Bush de Noel-shaped chicken terrine

ブッシュドノエルに見立てた テリーナ・ポッコ

***FRITTATA CON TRIPPA E SALSA DO POMODORI**

Fried beaten egg with warm vegetables, tripe sauce

温かい野菜のフリッタータ テリーヌ仕立てトリッパの入ったトマトソース——+500yen

***MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI MATURI**

Buffalo mozzarella with sweet tomato salad

モッツアレラブッファラと高糖度トマトのカプリ風サラダ

モデナ産熟成バルサミコとエキストラヴァージンオイル——+1,200 yen

***SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTI**

Selection of three small appetizers: Tuscany-style tuna carpaccio salad,

Buffalo mozzarella with sweet tomato salad, Parma ham with melon

前菜三種盛り合わせ

鮪のカルパッチョとトスカナ風サラダ, モッツアレラブッファラと

高糖度トマトのカプリ風サラダ, パルマ産生ハムとメロン——+1,000 yen

※当レストラン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

I PRIMI PIATTI

First Courses/スープ・パスタ・リゾット

下記より一品お選びください

*** MINISTRA ALLA DODICI VERDURE STAGIONE**

Seasonal twelve-vegetable minestrone soup

十二種類の野菜で作ったミネストローネスープ

*** CHITARRA NERO CON MARE E PESTO GENOVESE DI CRISANTEMO CORONATO, PROFUMO DI SUDACHI**

Squid ink chitarra pasta and seafood with garland chrysanthemum pesto Genovese scented with sudachi citrus

魚介の入った春菊のジェノベーゼ すだちのアクセント

*** FETTUCINE CON SALSICCIA E SEDANO**

Fettuccine with sausage and celery

サルシッチャとセロリのフェットチーネ

*** RISO DI PARMIGIANO REGGIANO E WACASAGI CON SALSA DI PESCE**

Parmigiano reggiano risotto with marinade surf smelt scented with fish sauce

リゾットパルミジャーノとワカサギのカルピオーネ 鮎魚醬風味

*** RISO DI CARBONARA CON D'UOVA CONFIT**

Carbonara risotto topped with egg yolk confit

卵黄コンフィをのせたリゾットカルボナーラ

*** SPAGETTI 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——+800 yen

*** 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——+800 yen

SECONDO PIATTO

Main Course / メインコース

下記より一品お選びください

*** SALTIMBOCCA (SPADA, FOGLIE DI SHISO) CON PUREE DI PATATE**

Swordfish and shiso leaf saltimbocca in potato puree

メカジキと大葉のサルティンボッカと滑らかなじゃが芋のピューレ

*** ARROSTO D'ANATRA CON MALE E BALSAMICO**

Roasted wild duck with apple and balsamic sauce

鴨胸肉のアロースト リンゴとバルサミコのデュオ

*** VAPORE DI SOGLIOLA E SCAMPI CREMA DI VINO SPUMANTE**

Steamed shrimp rolled with sole and sparkling wine sauce

赤座海老を巻いた舌平目のロラティーナ スプマンテ風味のクリームソース——+1,200 yen

*** GRIGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO GIAPPONESE CON VERDURE MISTI STAGIONI AL VAPORE IN SALSA VERDE**

Grilled Japanese "Wagyu" beef sirloin with steamed vegetables

和牛サーロインのグリリアータ スチーム野菜添え——+2,000 yen

DOLCI

Desserts/デザート

下記よりお選びください

*** SELEZIONE DI TRE PICCOLI DOLCE MISTI**

Selection of three small desserts

ペストリーシェフおすすめ3種の盛合せ

*** SELEZIONE DI DOLCI**

Selection of homemade desserts from our trolley

デザートワゴンよりお好みのデザート——+900 yen

* Lunch menu includes coffee, espresso or tea コーヒー、エスプレッソ、または紅茶が付きます

IL FASCINO DELL'INVERNO

～冬の魅力～

FRITTATA CON TRIPPA E SALSA DO POMODORI

Fried beaten egg with warm vegetables, tripe sauce
温かい野菜のフリッタータ テリーヌ仕立て
トリッパの入ったトマトソース

TAGLIATELLE CON SUTFANO DI GUANCIALE E PANNCETTA COTTA

Tagliatelle pasta with stewed beef and pancetta cotta
牛肉のストウファートと
パンチェッタ・コッタのタリアテッレ

SALTATE DI DENCICE CON GAMBERO E CREMA DI ZAFFERANO, INSALATA DI PUNTALLERA

Sauteed splendid alfonso
with lobster and saffron cream sauce, asparagus chicory salad
金目鯛のサルターテ
オマール海老とサフランライスが入ったクリームソース
プンタレッラのサラダ添え

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts from our trolley
デザートワゴンよりお好みのデザート

CAFÉ, ESPRESSO E TE

Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

5,500

GODIAMOCI IL PRANZO

～優雅なひとときを～

*A course highly recommended by our chefs, with homemade pasta from our traditional recipe
and Japanese beef sirloin with a superb and rich flavor.*

創業当時のレシピで作る自家製の生パスタや

上質な旨みが広がる和牛サーロインなどシェフが自信を持ってお届けするコース

SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTI

*Selection of three small appetizers: Tuna carpaccio Tuscany style salad,
Buffalo mozzarella with sweet tomato salad, Parma ham with melon*

アンティパストミスト三種盛り合わせ

鮪のカルパッチョとトスカーナ風サラダ

モツアレラブッファラと高糖度トマトのカプリ風サラダ

パルマ産生ハムとメロン

SPAGETTI 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

GRIGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO GIAPPONESE CON VERDURE MISTI STAGIONI AL VAPORE IN SALSA VERDE

Santéed Japanese "Wagyu" beef sirloin with steamed vegetables

和牛サーロインのグリリアータ スチーム野菜添え

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts from our trolley

デザートワゴンよりお好みのデザート

CAFFÉ, ESPRESSO O TÉ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

7,000

Additional fish dish

“ Steamed shrimp rolled with sole ”

can be added for a 2,800 yen charge

+2,800 円で “赤座海老を巻いた

舌平目のロラティーナ

スプマンテ風味のクリームソース”

を追加いただけます。

ANTIPASTI

Starters

前菜

TARTAR TONNNO E PATATE CINESI

Tuna and yam potato tartar

バチマグロと長芋のタルターラ

2,500

SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTI

Selection of three small appetizers:

Tuscany-style tuna carpaccio salad,

Buffalo mozzarella with sweet tomato salad,

Parma ham with melon

アンティパストミスト三種盛り合わせ
鮪のカルパッチョとトスカーナ風サラダ,

モッツアレラブッフアラと

高糖度トマトのカプリ風サラダ,

パルマ産生ハムとメロン

3,000

I PRIMI PIATTI

First Courses

スープ・パスタ

MINISTRA ALLA DODICI VERDURE STAGIONI

Seasonal twelve vegetables

minestrone soup

12種類の野菜で作った

“ミネストローネ” スープ

1,800

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

3,200

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

3,500

SECONDO PIATTI

Main Courses

メインコース

SALTIMBOCCA (SPADA, FOGLIE DI SHISO) CON PUREE DI PATATE

Swordfish and shiso leaf saltimbocca in potato puree

メカジキと大葉のサルティンボッカと

滑らかなじゃが芋のピューレ

3,500

ARROSTO D'ANATRA CON MALE E BALSAMICO

Roasted wild duck

with apple and balsamic sauce

鴨胸肉のアロースト

リンゴとバルサミコのデュオ

3,800

VAPORE DI SOGLIOLA E SCAMPI CREMA DI VINO SPUMANTE

Steamed shrimp rolled with sole and sparkling wine sauce

赤座海老を巻いた舌平目のロラティーナ

スパマンテ風味のクリームソース

4,500

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO GIAPPONESE CON VERDURE MISTI STAGIONI AL VAPORE

Sautéed Japanese "Wagyu" 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

7,500

DOLCI

Desserts

デザート

SELEZIONE DE DOLCI

Selection of dessert

デザートワゴンよりお好みのデザート

1,500

※当レストラン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