

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 新玉ねぎ 蔞の臺

CREPPELLE CON PISELLI, TACCOLE, 'NDUJA E LIMONE

Crepe with spring beans, nduja, and lemon

クレスペッレ

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

【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 新玉ねぎ 蔞の臺

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～

CAPELANTE, CALAMARI E FARFARACCIO

Scallop with green squid, onion, and butterbur
帆立貝 アオリイカ 新玉ねぎ 露の臺

**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 カルチョフィ

**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

**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 新玉ねぎ 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

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

CREPILLE CON PISELLI, TACCOLE, 'NDUJA E LIMONE

Crepe with spring beans, nduja, and lemon

クレスペッレ

春の豆 シンドウイヤ 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

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

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

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 スッパ 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 AL LIMONI SICILIANI
CON GELATO ALLO YOGURT**

Sicilian lemon tart with yogurt gelato

シチリアレモンタルト
ヨーグルトジェラート

**CANNORI ALLE FRAGOLE
SEMIFREDDO CASSATA**

Strawberry cannoli with Semifreddo

苺のカンノーリとセミフレッド

**MOUSSE ALLA GIANDUIA
CON SORBETTO ALLE ARANCE ROSSE**

Gianduja mousse with blood orange sherbet

ジャンドゥーヤムース
ブラットオレンジソルベ

**MOUSSE AL TE YAME
CON SALSA AL FRUTTI DI BOSCO**

Yame tea mousse with berry sauce

八女茶のムースとベリーソース

**MOUSSE ALLA GRAPPA
GELATINA AI MIRTILLI
GELATO AGLI ARACHIDI**

Grappa mousse with blueberry jelly and pecan nuts gelato

グラッパムース ブルーベリーゼリー
ピーカンナッツジェラート

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。