

All'inizio della primavera nel bosco
～新春の森～

ZUCCHINA RIPIENA, KOMATSUNA FERMENTATA, BARDANA E CANNELLA

Zuccnini with pork, fermented komatsuna, burdock, and cinnamon

ズッキーニ 豚 発酵小松菜 牛蒡 シナモン

RAVIOLI CON GRANCHIO ARTICO, BURRATA, BARBABIETOLA E VINO ROSSO

Ravioli with snow crab, burrata, beetroot, and red wine

ラヴィオリ

ずわい蟹 ブッラータ ビーツ 赤ワイン

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

RICCIOLA AL KABOSU CON DAIKON

Kabosu yellowtail with daikon radish

かぼす鰯 大根

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 7,600

ペアリングワイン 3 杯付 wine pairing 3 glasses +4,200yen

All'inizio della primavera nel bosco
～新春の森～

ZUCCHINA RIPIENA, KOMATSUNA FERMENTATA, BARDANA E CANNELLA

Zucchini with pork, fermented komatsuna, burdock, and cinnamon

ズッキーニ 豚 発酵小松菜 牛蒡 シナモン

RAVIOLI CON GRANCHIO ARTICO, BURRATA, BARBABIETOLA E VINO ROSSO

Ravioli with snow crab, burrata, beetroot, and red wine

ラヴィオリ

ずわい蟹 ブッラータ ビーツ 赤ワイン

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

RICCIOLA AL KABOSU CON DAIKON

Kabosu yellowtail with daikon radish

かぼす鰯 大根

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 8,200

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～

ZUCCHINA RIPIENA, KOMATSUNA FERMENTATA, BARDANA E CANNELLA

*Zucchini with pork, fermented komatsuna, burdock,
and cinnamon*

ズッキーニ 豚 発酵小松菜 牛蒡 シナモン

RAVIOLI CON GRANCHIO ARTICO, BURRATA, BARBABIETOLA E VINO ROSSO

Ravioli with snow crab, burrata, beetroot, and red wine

ラヴィオリ

ずわい蟹 ブッラータ ビーツ 赤ワイン

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

RICCIOLA AL KABOSU CON DAIKON

Kabosu yellowtail with daikon radish

かぼす鰯 大根

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

RAVIOLI CON GRANCHIO ARTICO, BURRATA, BARBABIETOLA E VINO ROSSO

Ravioli with snow crab, burrata, beetroot, and red wine

ラヴィオリ

ずわい蟹 ブッラータ ビーツ 赤ワイン

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

ZUCCHINA RIPIENA, KOMATSUNA FERMENTATA, BARDANA E CANNELLA

*Zuccnini with pork, fermented komatsuna, burdock,
and cinnamone*

ズッキーニ 豚 発酵小松菜 牛蒡 シナモン

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

RAVIOLI CON GRANCHIO ARTICO, BURRATA, BARBABIETOLA E VINO ROSSO

Ravioli with snow crab, burrata, beetroot, and red wine

ラヴィオリ

ずわい蟹 ブッラータ ビーツ 赤ワイン

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ー

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

I SECONDI PIATTI

Main Courses

メインコース

RICCIOLA AL KABOSU CON DAIKON

Kabosu yellowtail with daikon radish

かぼす鰯 大根

5,300

GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDURE 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 VERDURE 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

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

**SUFFLE CON SALSA
AI FRUTTI DI BOSCO**

Soufflé fromage with warm berry sauce

スフレフロマージュ
温かいベリーソース

**CANNORI ALLE FRAGOLE
SEMIFREDDO CASSATA**

Strawberry cannoli with Semifreddo

苺のカンノーリとセミフレッド

**TORTA AI FICHI GELATO
AL LATTE JERSEY**

Fig tart with jersey milk gelato

イチジクのタルト

ジャージーミルクジェラート

**MONTE BIANCO
BRULÉE ALLA CANNELLA**

Monte bianco with cinnamon brûlée

モンテビアンコ シナモンブリュレ

**EALANA AL FROMAGE
BLANC CON MANDARINO
E CIOCCOLATO BIANCO**

Formaggio with mandarin jelly and white chocolate

フォルマッジオ 温州みかん
ホワイトチョコレート

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。