

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

【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 cinnamone

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

Zucchini 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, BARBABEIOLA 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 FRESCI

#### 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

カボス鰯 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

※お米は、イタリア産カルナローリ米を使用しています。

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

**BUDINO AGLI AMARETTI**

*Amaretti budino*

アマレッティ ブディーノ

**CANNORI ALLE FRAGOLE  
SEMIFREDDO CASSATA**

*Strawberry cannoli with Semifreddo*

苺のカンノーリとセミフレッド

**CROSTATA DI MELE E CANNELLA  
CON GELATO AL LATTE JERSEY**

*Apple and cinnamon tart with Jersey-milk gelato*

林檎とシナモンのタルト

ジャージーミルクジェラート

**BABÀ AL LIMONCELLO**

*Limoncello baba*

レモンチエロのババ

**EALANA AL FROMAGE**

**BLANC CON MANDARINO  
E CIOCCOLATO BIANCO**

*Formaggio with mandarin jelly and white chocolate*

フォルマッジオ 溫州みかん  
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、ご家族や友人とご一緒にご婚禮・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。