Prugna
～梅～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI
Selection of four small appetizers
4種のアンティパストミスト

MAFALDINE, RAGU DI WAGYU, KOMATSUNA FERMENTATA,,PARMIGIANO 36 MESI
Mafaldine with Wagyu Ragout, Fermented Komatsuna, and 36-Month Parmigiano
マファルディーネ　和牛ラグー　発酵小松菜　36ヶ月パルミジャーノ

RISO CARNAROLI, NERO DI SEPPIA, BURRATA AFFUMICATA, POLIPO, LIME
Carnaroli Risotto with Squid Ink, Smoked Burrata, Octopus, and Lime
カルナローリ米　イカ墨　燻製ブラータ　蛸　ライム

Upgrade to Risotto with beetroot and langoustine for an additional +1,200 yen
Chef Alberto's signature　赤のリゾット　赤座海老とビーツへのご変更　**+1,200** 円

GRIGLIATA DI WAGYU CONTREFILETTO DI MANZO
Grilled Wagyu beef sirloin with truffle sauce
和牛サーロインのグリリアータ
トリュフ

Upgrade to Kobe beef sirloin steak (100g) for an additional +14,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ（100ｇ）へのご変更　**+14,000** 円

MANDARINO 2 TIPI, CIOCCOLATO BIANCO, ROSA
Mandarin & Satsuma Mandarin Orange with White Chocolate and Rose
マンダリン　温州みかん　ホワイトチョコレート　ローズ

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

16,000

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

GRANCHIO ZUWAI, STRAPAZZATE, VERZA, IYOKAN
Snow Crab Strapazzate with Cabbage and Iyokan Citrus
ズワイ蟹　ストラパッツァーテ　キャベツ　伊予柑

MAFALDINE, RAGU DI WAGYU, KOMATSUNA FERMENTATA, PARMIGIANO 36 MESI
Mafaldine with Wagyu Ragout, Fermented Komatsuna, and 36-Month Parmigiano
マファルディーネ　和牛ラグー　発酵小松菜　36ヶ月パルミジャーノ

RISO CARNAROLI, NERO DI SEPPIA, BURRATA AFFUMICATA, POLIPO, LIME
Carnaroli Risotto with Squid Ink, Smoked Burrata, Octopus, and Lime
カルナローリ米　イカ墨　燻製ブラータ　蛸　ライム

Upgrade to Risotto with beetroot and langoustine for an additional +1,200 yen
Chef Alberto's signature　赤のリゾット　赤座海老とビーツへのご変更　**+1,200** 円

SCORFANO ROSSO, CAPESANTE, SPINACI ARRICCIATI, LIMONE
Channel Sculpin with Scallop, Chijimi Spinach, and Lemon
キンキ　帆立　ちぢみほうれん草　レモン

FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA,
FIORE DI LOTO, LATTUGA, SCALOGNETTO
Wagyu beef fillet or breast duck with Pickled Lotus Root, Lettuce, Shallot
和牛フィレ肉　または　鴨胸肉
蓮根ピクルス　レタス　エシャレット

Upgrade to Kobe beef sirloin steak (100g) for an additional +11,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ（100ｇ）へのご変更　**+11,000** 円

MANDARINO 2 TIPI, CIOCCOLATO BIANCO, ROSA
Mandarin & Satsuma Mandarin Orange with White Chocolate and Rose
マンダリン　温州みかん　ホワイトチョコレート　ローズ

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

20,000

Piacere Superbo
～極上の喜び　雲海とともに～

GRANCHIO ZUWAI, STRAPAZZATE, VERZA, IYOKAN
Snow Crab Strapazzate with Cabbage and Iyokan Citrus
ズワイ蟹　ストラパッツァーテ　キャベツ　伊予柑

MAFALDINE, RAGU DI WAGYU, KOMATSUNA FERMENTATA, PARMIGIANO 36 MESI
Mafaldine with Wagyu Ragout, Fermented Komatsuna, and 36-Month Parmigiano
マファルディーネ　和牛ラグー　発酵小松菜　36ヶ月パルミジャーノ

RISO CARNAROLI, NERO DI SEPPIA, BURRATA AFFUMICATA, POLIPO, LIME
Carnaroli Risotto with Squid Ink, Smoked Burrata, Octopus, and Lime
カルナローリ米　イカ墨　燻製ブラータ　蛸　ライム

Upgrade to Risotto with beetroot and langoustine for an additional +1,200 yen
Chef Alberto's signature　赤のリゾット　赤座海老とビーツへのご変更 **+1,200** 円

PIATTI DI PESCE DI STAGIONE
Seasonal fish dishes, tableside carving service
季節の魚料理　デクパージュサービス

FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA,
FIORE DI LOTO, LATTUGA, SCALOGNETTO
Wagyu beef fillet or breast duck with Pickled Lotus Root, Lettuce, Shallot t
和牛フィレ肉　または　鴨胸肉
蓮根ピクルス　レタス　エシャレット

Upgrade to Kobe beef sirloin steak (100g) for an additional +11,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ（100ｇ）へのご変更 **+11,000** 円

PISTACCHIO MALDON MASCARPONE "NUVOLA AROMATICA"
Pistachio with Maldon salt and mascarpone
ピスタチオ　マルドンソルト　マスカルポーネ　"雲海"

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

23,700

Oro-Nero
～瀬戸内生キャビアとイタリアンの饗宴～

CAVIALE LOCALE CON ACCOMPAGNAMENTI
Seto Inland Sea caviar with accompaniments
瀬戸内産 生キャビア　アコンパニメンツ添え

GRANCHIO ZUWAI, STRAPAZZATE, VERZA, IYOKAN
Snow Crab Strapazzate with Cabbage and Iyokan Citrus
ズワイ蟹　ストラパッツァーテ　キャベツ　伊予柑

MAFALDINE, RAGU DI WAGYU, KOMATSUNA FERMENTATA,,PARMIGIANO 36 MESI
Mafaldine with Wagyu Ragout, Fermented Komatsuna, and 36-Month Parmigiano
マファルディーネ　和牛ラグー　発酵小松菜　36 ヶ月パルミジャーノ

RISO CARNAROLI, NERO DI SEPPIA, BURRATA AFFUMICATA, POLIPO, LIME
Carnaroli Risotto with Squid Ink, Smoked Burrata, Octopus, and Lime
カルナローリ米　イカ墨　燻製ブラータ　蛸　ライム

Upgrade to Risotto with beetroot and langoustine for an additional +1,200 yen
Chef Alberto's signature　*赤のリゾット　赤座海老とビーツへのご変更*　**+1,200** 円

PIATTI DI PESCE DI STAGIONE
Seasonal fish dishes, tableside carving service
季節の魚料理　デクパージュサービス

FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA,
FIORE DI LOTO, LATTUGA, SCALOGNETTO
Wagyu beef fillet or breast duck with Pickled Lotus Root, Lettuce, Shallot
和牛フィレ肉　または　鴨胸肉
蓮根ピクルス　レタス　エシャレット

PISTACCHIO MALDON MASCARPONE "NUVOLA AROMATICA"
Pistachio with Maldon salt and mascarpone
ピスタチオ　マルドンソルト　マスカルポーネ　"雲海"

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

ペアコース 60,000
消費税・サービス料込
※特別プランにつき、各種ご優待・割引との併用はいたしかねます。

Gran Teatro
～至高のフルコース～

CAVIALE LOCALE CON ACCOMPAGNAMENTI
Seto Inland Sea caviar with accompaniments
瀬戸内産 生キャビア　アコンパニメンツ添え

GRANCHIO ZUWAI, STRAPAZZATE, VERZA, IYOKAN
Snow Crab Strapazzate with Cabbage and Iyokan Citrus
ズワイ蟹　ストラパッツァーテ　キャベツ　伊予柑

PASTA All `ASTICE E POMODORO
Lobster pasta in tomato sauce
オマール海老のパスタ　トマトソース

RISOTTO AL TARTUFO
Fresh truffle risotto
フレッシュトリュフのリゾット

PIATTI DI PESCE DI STAGIONE
Seasonal fish dishes, tableside carving service
季節の魚料理　デクパージュサービス

CONTROFILETTO DI MANZO DI KOBE
Kobe beef sirloin steak
神戸牛サーロイン

TIRAMISU ORIGINALE
Original tiramisu, Il Teatro style
イル・テアトロ　オリジナルティラミス

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

60,000
消費税・サービス料込
※特別プランにつき、各種ご優待・割引との併用はいたしかねます。

GLI ANTIPASTI
APPETIZERS
前菜

CAVIALE FRESCO DEL SETOUCHI ACCOMPAGNATO DA CONDIMENTI ASSORTITI
Raw taste Setouchi caviar served with assorted condiments
瀬戸内産 生キャビア(15g)　コンディメンツ添え——— 16,500

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI MATURI
Buffalo mozzarella with sweet tomato salad and balsamic vinegar, extra virgin olive oil
モッツァ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——— 3,000

QUATRO ANTIPASTO MISTI
Selection of four small appetizers
4種のアンティパストミスト—— 3,800

GRANCHIO ZUWAI, STRAPAZZATE, VERZA, IYOKAN
Snow Crab Strapazzate with Cabbage and Iyokan Citrus
ズワイ蟹　ストラパッツァーテ　キャベツ　伊予柑—— 4,400

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。

I PRIMI PIATTI
FIRST COURSES
スープ･パスタ

MINESTRA ALLA DODICI VERDURE 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

PAPPARDELLE FRESCHE CON RAGU D'ANATRA AL VINO ROSSO
Homemade Pappardelle pasta with stewed duck and red wine sauce
オレンジ風味の自家製パスタ　パッパルデッレ　鴨肉と赤ワインの濃厚ラグーソース―― 3,900

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

PICI, SHIRAKO, SESAMO, POMODORO
Pici with Cod Roe, White Sesame, and Tomato
ピチ　白子　白胡麻　トマト――3,200

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE
Tagliolini with sweet tomato and sea urchin
タリオリーニ　高糖度トマト　雲丹―― 5,300

MAFALDINE, RAGU DI WAGYU, KOMATSUNA FERMENTATA,, PARMIGIANO 36 MESI
Mafaldine with Wagyu Ragout, Fermented Komatsuna, and 36-Month Parmigiano
マファルディーネ　和牛ラグー　発酵小松菜　36 ヶ月パルミジャーノ―― 3,500

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。

I PRIMI PIATTI
FIRST COURSES
リゾット

RISO CARNAROLI, NERO DI SEPPIA, BURRATA AFFUMICATA, POLIPO, LIME
Carnaroli Risotto with Squid Ink, Smoked Burrata, Octopus, and Lime
カルナローリ米　イカ墨　燻製ブラータ　蛸　ライム—— 3,700

RISO CARNAROLI, SCAMPI, BARBABIETOLA, LAMPONE E STRACCIATELLA
Carnaroli rice with scampi, beetroot, raspberry, and stracciatella
Chef Alberto's signature
赤のリゾット　赤座海老とビーツ—— 4,500

※お米は、イタリア産カルナローリ米を使用しています。

I PESCI E I CROSTACEI
FISH AND SHELLFISH
魚料理

MERLUZZO, KATAIF, PORRO, BALSAMICO BIANCO
Bearded Codling with Kadaif, Leek, and White Balsamic Vinegar
髭鱈　カダイフ　ポワロー　ホワイトバルサミコ—— 5,300

SCORFANO ROSSO, CAPESANTE, SPINACI ARRICCIATI, LIMONE
Channel Sculpin with Scallop, Chijimi Spinach, and Lemon
キンキ　帆立　ちぢみほうれん草　レモン—— 7,100

PIATTI DI PESCE DI STAGIONE
Seasonal fish dishes, tableside carving service
季節の魚料理　デクパージュサービス—— 9,800

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。

LE CARNI
MEAT AND POULTRY
肉料理

ARROSTITO DI AGNIELLO
Roasted lamb
ラムラックのロースト—— 6,900

MILANESE DI VITELLO IN FETTA
Veal Milanese
イタリア産ミルクフェッド仔牛のミラノ風カツレツ—— 8,750

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO CON SALSA DI VINCOTTO
Grilled Wagyu beef sirloin with vincotto sauce
和牛サーロイン　ビンコットソース—— 9,600

GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDURE MISTE
Grilled Wagyu beef fillet with steamed vegetables
和牛フィレ肉　季節の温野菜—— 13,500

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

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。