Il tono della campana
～鈴の音色～

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

TORTELLI, CINGHIALE, CAVOLFIORE FERMENTATO, TALEGGIO, MITSUBA
Wild Boar Tortelli with Fermented Cauliflower, Taleggio, and Mitsuba
猪トルテッリ　発酵カリフラワー　タレッジョ　三つ葉

RISO AL SALTO, MAITAKE, SHIITAKE, GAMBERO BOTAN, CAVIALE
Riso al Salto with Maitake, Shiitake, Botan Shrimp, and Caviar
リゾアルサルト　舞茸　椎茸　ぼたん海老　キャビア

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

FRAGOLE, MASCARPONE, CIOCCOLATO
Strawberry with Mascarpone and Chocolate
ベリーとマルサラ酒の赤いティラミス

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

Foresta d'lnverno
～冬の森～

BACCALA MANTECATO, DAIKON, TE HOUJI, MANDARINO
Baccalà Mantecato with Daikon Radish, Hojicha Tea, and Mandarin Orange
バッカラマンテカート　大根　ほうじ茶　みかん

TORTELLI, CINGHIALE, CAVOLFIORE FERMENTATO, TALEGGIO, MITSUBA
Wild Boar Tortelli with Fermented Cauliflower, Taleggio, and Mitsuba
猪トルテッリ　発酵カリフラワー　タレッジョ　三つ葉

RISO AL SALTO, MAITAKE, SHIITAKE, GAMBERO BOTAN, CAVIALE
Riso al Salto with Maitake, Shiitake, Botan Shrimp, and Caviar
リゾアルサルト　舞茸　椎茸　ぼたん海老　キャビア

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

DENTICE DORATO, CAPPONE BELTFISH, TOPINAMBUR, PREZZEMOLO
Red Bream with Cappone, Butter, Jerusalem Artichoke, and Parsley
金目鯛　カッポーネ　バター　菊芋　パセリ

FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA RADICCHIO TARDIVO, BULBO DI GIGLIO, SANSHO
Wagyu beef fillet with Agrodolce Radicchio Tardivo, Lily Bulb, Sansho Pepper, and Fermented Tomato
和牛フィレ肉　タルティーボアグロドルチェ　百合根　山椒　発酵トマト

O
or
または

PETTO D`ANATRA, RADICCHIO TARDIVO, BULBO DI GIGLIO, SANSHO
Duck Breast with Agrodolce Radicchio Tardivo, Lily Bulb, Sansho Pepper, and Le Lectier Pear Compote
鴨胸肉　タルティーボアグロドルチェ　百合根　山椒　ル・レクチェコンポート

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

FRAGOLE, MASCARPONE, CIOCCOLATO
Strawberry with Mascarpone and Chocolate
ベリーとマルサラ酒の赤いティラミス

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～

BACCALA MANTECATO, DAIKON, TE HOUJI, MANDARINO
Baccalà Mantecato with Daikon Radish, Hojicha Tea, and Mandarin Orange
バッカラマンテカート　大根　ほうじ茶　みかん

TORTELLI, CINGHIALE, CAVOLFIORE FERMENTATO, TALEGGIO, MITSUBA
Wild Boar Tortelli with Fermented Cauliflower, Taleggio, and Mitsuba
猪トルテッリ　発酵カリフラワー　タレッジョ　三つ葉

RISO AL SALTO, MAITAKE, SHIITAKE, GAMBERO BOTAN, CAVIALE
Riso al Salto with Maitake, Shiitake, Botan Shrimp, and Caviar
リゾアルサルト　舞茸　椎茸　ぼたん海老　キャビア

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

PLATESSA, CAPESANTE, RICCI DI MARE, CASTAGNE, AFFUMICAZIONE AL FAGGIO
Flounder with scallops, sea urchin, and chestnuts, tableside carving service
平目　帆立　雲丹　栗　燻製

FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA
RADICCHIO TARDIVO, BULBO DI GIGLIO, SANSHO
Wagyu beef fillet with Agrodolce Radicchio Tardivo, Lily Bulb, Sansho Pepper, and Fermented Tomato
和牛フィレ肉　タルティーボアグロドルチェ　百合根　山椒　発酵トマト

O
or
または

PETTO D`ANATRA, RADICCHIO TARDIVO, BULBO DI GIGLIO, SANSHO
Duck Breast with Agrodolce Radicchio Tardivo, Lily Bulb, Sansho Pepper, and Le Lectier Pear Compote
鴨胸肉　タルティーボアグロドルチェ　百合根　山椒　ル・レクチェコンポート

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

GRAND MARNIER, CACHI CARAMELLO NOCI NUVOLA AROMATICA
Grand Marnier, persimmon, caramel, walnuts, sea of clouds
グランマルニエ　柿　カラメル　クルミ　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 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

BACCALA MANTECATO, DAIKON, TE HOUJI, MANDARINO
Baccalà Mantecato with Daikon Radish, Hojicha Tea, and Mandarin Orange
バッカラマンテカート　大根　ほうじ茶　みかん

TORTELLI, CINGHIALE, CAVOLFIORE FERMENTATO, TALEGGIO, MITSUBA
Wild Boar Tortelli with Fermented Cauliflower, Taleggio, and Mitsuba
猪トルテッリ　発酵カリフラワー　タレッジョ　三つ葉

RISO AL SALTO, MAITAKE, SHIITAKE, GAMBERO BOTAN, CAVIALE
Riso al Salto with Maitake, Shiitake, Botan Shrimp, and Caviar
リゾアルサルト　舞茸　椎茸　ぼたん海老　キャビア

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

PLATESSA, CAPESANTE, RICCI DI MARE, CASTAGNE, AFFUMICAZIONE AL FAGGIO
Flounder with scallops, sea urchin, and chestnuts, tableside carving service
平目　帆立　雲丹　栗　燻製

FILETTO DI WAGYU O PETTO D'ANATRA
RADICCHIO TARDIVO, BULBO DI GIGLIO, SANSHO
Wagyu beef fillet with Agrodolce Radicchio Tardivo, Lily Bulb, Sansho Pepper, and Fermented Tomato
和牛フィレ肉　タルティーボアグロドルチェ　百合根　山椒　発酵トマト

O
or
または

PETTO D`ANATRA, RADICCHIO TARDIVO, BULBO DI GIGLIO, SANSHO
Duck Breast with Agrodolce Radicchio Tardivo, Lily Bulb, Sansho Pepper, and Le Lectier Pear Compote
鴨胸肉　タルティーボアグロドルチェ　百合根　山椒　ル・レクチェコンポート

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

GRAND MARNIER, CACHI CARAMELLO NOCI NUVOLA AROMATICA
Grand Marnier, persimmon, caramel, walnuts, sea of clouds
グランマルニエ　柿　カラメル　クルミ　雲海

CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ
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

BACCALA MANTECATO, DAIKON, TE HOUJI, MANDARINO
Baccalà Mantecato with Daikon Radish, Hojicha Tea, and Mandarin Orange
バッカラマンテカート　大根　ほうじ茶　みかん

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

PLATESSA, CAPESANTE, RICCI DI MARE, CASTAGNE, AFFUMICAZIONE AL FAGGIO
Flounder with scallops, sea urchin, and chestnuts, tableside carving service
平目　帆立　雲丹　栗　燻製

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

BACCALA MANTECATO,
DAIKON, TE HOUJI, MANDARINO
Baccalà Mantecato with Daikon Radish, Hojicha Tea, and Mandarin Orange
バッカラマンテカート
大根　ほうじ茶　みかん—— 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

GNOCCHI, FUNGHI, ZAFFERANO, OLIVE
Gnocchi with Mushrooms, Saffron, and Olive
ニョッキ　茸　サフラン　オリーブ——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

TORTELLI, CINGHIALE, CAVOLFIORE FERMENTATO,
Wild Boar Tortelli with Fermented Cauliflower, Taleggio, and Mitsuba
猪トルテッリ　発酵カリフラワー　タレッジョ　三つ葉—— 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 AL SALTO, MAITAKE, SHIITAKE, GAMBERO BOTAN, CAVIALE
Riso al Salto with Maitake, Shiitake, Botan Shrimp, and Caviar
リゾアルサルト　舞茸　椎茸　ぼたん海老　キャビア—— 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, DAIKON, PUTTANESCA, BULBO DI GIGLIO
Pacific Cod with Daikon Radish, Puttanesca, and Lily Bulb
真鱈 大根　プッタネスカ　百合根—— 5,300

DENTICE DORATO,
CAPPONE, TOPINAMBUR, PREZZEMOLO
Red Bream with Cappone, Butter, Jerusalem Artichoke, and Parsley
金目鯛　カッポーネ　バター　菊芋　パセリ—— 7,100

PLATESSA, CAPESANTE, RICCI DI MARE, CASTAGNE, AFFUMICAZIONE AL FAGGIO
Flounder with scallops, sea urchin, and chestnuts, tableside carving service
平目 帆立　雲丹　栗　燻製—— 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。