

Foresta d’Inverno

～冬の森～

SALMONE AFFUMICATO, AGRUMI, TOPINAMBUR, RISO NERO, BUFALA

Salmon with citrus, Jerusalem artichoke, black rice, and buffalo cheese

サーモン 柑橘 菊芋 黒米 ブッファラ

CASARECCE, ROASTED DUCK, GREEN OMON, ORANGE, CINNAMON E BLACK SESAME

Casarecce with duck, leek, orange, cinnamon, and black sesame

カザレツチェ

鴨 葱 オレンジ シナモン 黒胡麻

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

MERLUZZO BARBUTO CON SHIRAKO, BULBO DIGIGILIO E ACETO DI SHERRY

Snubnose brotula with shirako, lily bulb, and sherry vinegar

髭鰯

白子 ゆり根 シェリービネガー

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

Foresta d’Inverno

～冬の森～

SALMONE AFFUMICATO, AGRUMI, TOPINAMBUR, RISO NERO, BUFALA

Salmon with citrus, Jerusalem artichoke, black rice, and buffalo cheese

サーモン 柑橘 菊芋 黒米 ブッファラ

CASARECCE, ROASTED DUCK, GREEN OMON, ORANGE, CINNAMON E BLACK SESAME

Casarecce with duck, leek, orange, cinnamon, and black sesame

カザレツチェ

鴨 葱 オレンジ シナモン 黒胡麻

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

MERLUZZO BARBUTO CON SHIRAKO, BULBO DIGIGILIO E ACETO DI SHERRY

Snubnose brotula with shirako, lily bulb, and sherry vinegar

髭鱈

白子 ゆり根 シェリービネガー

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～

**SALMONE AFFUMICATO, AGRUMI
TOPINAMBUR, RISO NERO, BUFALA**

*Salmon with citrus, Jerusalem artichoke, black rice
and buffalo cheese*

サーモン 柑橘 菊芋 黒米 ブッフアラ

**CASARECCE, ROASTED DUCK
GREEN OMON, ORANGE, CINNAMON
E BLACK SESAME**

Casarecce with duck, leek, orange, cinnamon, and black sesame
カザレッチェ

鴨 葱 オレンジ シナモン 黒胡麻

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

**MERLUZZO BARBUTO CON SHIRAKO
BULBO DIGIGILIO E ACETO DI SHERRY**

Snubnose brotula with shirako, lily bulb, and sherry vinegar

髭鰯

白子 ゆり根 シェリービネガー

**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

**CASARECCE, ROASTED DUCK
GREEN OMON, ORANGE, CINNAMON
E BLACK SESAME**

Casarecce with duck, leek, orange, cinnamon, and black sesame
カザレッチェ

鴨 葱 オレンジ シナモン 黒胡麻

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

SALMONE AFFUMICATO, AGRUMI TOPINAMBUR, RISO NERO, BUFALA

*Salmon with citrus, Jerusalem artichoke, black rice
and buffalo cheese*

サーモン 柑橘 菊芋 黒米 ブッファラ

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

CASARECCE, ROASTED DUCK GREEN OMON, ORANGE, CINNAMON E BLACK SESAME

Casarecce with duck, leek, orange, cinnamon, and black sesame

カザレッチェ

鴨 葱 オレンジ シナモン 黒胡麻

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

MERLUZZO BARBUTO CON SHIRAKO BULBO DIGIGILIO E ACETO DI SHERRY

Snubnose brotula with shirako, lily bulb, and sherry vinegar

髭鱈

白子 ゆり根 シェリービネガー

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

**MOJSSA AL CIOCCOLATO VALRHONA
CARAIBE CON PISTACCHIO
KATAIF, RABARBARO**

Valrhona caraibe with pistachio, kadayif, and rhubarb
ヴァローナカライブ ピスタチオ
カダイフ ルバーブ

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。