

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 and 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 ブッファラ

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

Casarecce with duck and 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

髭鱈

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 and 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

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

CARAÏBE CON PISTACCHIO

KATAIF, RABBARO

Valrhona caraïbe 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。