

Bosco di primavera ～春の森～

BONITO CON CALAMARI LUCCIOLA, FOGLIE DI WASABI E OLIVE

Bonito with firefly squid, wasabi leaves, and olives

鰯 蛍烏賊 葉わさび オリーブ

BUCATINI CON SEDANO RAPA, ARTEMISIA E POMODORO

Bucatini with celeriac, mugwort, and tomato

ブカティーニ 根セロリ 蓬 トマト

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

TRIGLIA DI SCOGLIO CON CILIEGIO, VONGOLE E ANICE

Gurnard with cherry blossom, clams, and anise

竹麦魚 桜 浅利 アニス

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

Bosco di primavera ～春の森～

BONITO CON CALAMARI LUCCIOLA, FOGLIE DI WASABI E OLIVE

Bonito with firefly squid, wasabi leaves, and olives

鰯 蛍烏賊 葉わさび オリーブ

BUCATINI CON SEDANO RAPA, ARTEMISIA E POMODORO

Bucatini with celeriac, mugwort, and tomato

ブカティーニ 根セロリ 蓬 トマト

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

TRIGLIA DI SCOGLIO CON CILIEGIO, VONGOLE E ANICE

Gurnard with cherry blossom, clams, and anise

竹麦魚 桜 浅利 アニス

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～

BONITO CON CALAMARI LUCCIOLA,
FOGLIE DI WASABI E OLIVE
Bonito with firefly squid, wasabi leaves, and olives
鰯 蛍烏賊 葉わさび オリーブ

BUCATINI CON SEDANO RAPA, ARTEMISIA E POMODORO

Bucatini with celeriac, mugwort, and tomato
ブカティーニ 根セロリ 蓬 トマト

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

TRIGLIA DI SCOGLIO CON CILIEGIO, VONGOLE E ANICE

Gurnard with cherry blossom, clams, and anise
竹麦魚 桜 浅利 アニス

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 TE'

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

BUCATINI CON SEDANO RAPA, ARTEMISIA E POMODORO

Bucatini with celeriac, mugwort, and tomato
ブカティーニ 根セロリ 蓬 トマト

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 TE'

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

BONITO CON CALAMARI LUCCIOLA, FOGLIE DI WASABI E OLIVE

Bonito with firefly squid, wasabi leaves, and olives
鰯 蛍烏賊 葉わさび オリーブ

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

BUCATINI CON SEDANO RAPA, ARTEMISIA E POMODORO

Bucatini with celeriac, mugwort, and tomato
ブカティーニ 根セロリ 蓬 トマト

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

TRIGLIA DI SCOGLIO CON CILIEGIO, VONGOLE E ANICE

Gurnard with cherry blossom, clams, and anise
竹麦魚 桜 浅利 アニス

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 DI MANZO KOBE

Kobe 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

IL TEATRO

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

レモンチェロのババ

【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お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。

FRAGOLE CON CARDAMOMO, PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO

Strawberries with cardamom, pistachio, and white chocolate

苺 カルダモン ピスタチオ
ホワイトチョコレート