

**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*

鰹 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 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

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 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

#### BONITO CON CALAMARI LUCCIOLA, FOGLIE DI WASABI E OLIVE

*Bonito with firefly squid, wasabi leaves, and olives*

鰹 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 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

#### 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

#### 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*

レモンチェロのパバ

#### 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

# 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。