

Foresta d'autunno

～秋の森～

SEMICRUDO DI SALMONE CON MOUSSE DI MELANZANE E FUNGHI

*Autumn salmon semicrudo
with baked eggplant mousse and mushroom tapenade*
秋鮭のセミクルード
焼き茄子のムースと茸のタップナードとともに

MALTAGLIATI AI PORCINI FUNGHI

Porcini maltagliati with duck breast
ポルチーニ茸を練り込んだ鴨胸肉のマルタリアーティ

○

Or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E GAMBERI

Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini
高糖度トマトと甘海老のタリオリーニ

GRATINATO DI ORATA CON SESMO E NOCCIOLA

Baked red sea bream with sesame and hazelnut sauce
こんがり焼上げた真鯛のグラティナート
胡麻とヘーゼルナッツのソース

○

Or

または

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDRE MISTE

Grilled beef fillet with seasonal vegetables
国産牛フィレ肉のグリリアータ 季節の野菜添え
【変更 Change: +1,850yen】

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts
選べるデザート

CAFÉ, ESPRESSO E TE

Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

6,300

【平日】

ペアリングワイン 3杯付+3,000

Foresta d'autunno

～秋の森～

SEMICRUDO DI SALMONE CON MOUSSE DI MELANZANE E FUNGHI

*Autumn salmon semicrudo
with baked eggplant mousse and mushroom tapenade*
秋鮭のセミクルード
焼き茄子のムースと茸のタップナードとともに

MALTAGLIATI AI PORCINI FUNGHI

Porcini maltagliati with duck breast
ポルチーニ茸を練り込んだ鴨胸肉のマルタリアーティ

○

Or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E GAMBERI

Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini
高糖度トマトと甘海老のタリオリーニ

GRATINATO DI ORATA CON SESMO E NOCCIOLA

Baked red sea bream with sesame and hazelnut sauce
こんがり焼上げた真鯛のグラティナート
胡麻とヘーゼルナッツのソース

○

Or

または

GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDRE MISTE

Grilled beef fillet with seasonal vegetables
国産牛フィレ肉のグリリアータ 季節の野菜添え
【変更 Change: +1,850yen】

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts
選べるデザート

CAFÉ, ESPRESSO E TE

Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

6,800

【土日祝日】

ペアリングワイン 3杯付+3,000

Godiamuci Il Pranzo
～優雅なひととき～

**SEMICRUDO DI SALMONE
CON MOUSSE DI MELANZANE E FUNGHI**

*Autumn salmon semicrudo
with baked eggplant mousse and mushroom tapenade*
秋鮭のセミクルード

焼き茄子のムースと茸のタップナードとともに

**MALTAGLIATI AI PORCINI FUNNNGHI
CON ANATRA**

Porcini maltagliati with duck breast
ポルチーニ茸を練り込んだ鴨胸肉の
マルタリアーティ

O
Or
または

**TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE
E GAMBERI**

Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini
高糖度トマトと甘海老のタリオリーニ

**GRATINATO DI ORATA CON
SESMO E NOCCIOLA**

Baked red sea bream with sesame and hazelnut sauce
こんがりと焼き上げた真鯛のグラティナート
胡麻とヘーゼルナッツのソース

**GRIGLIATA DI FILETTO DI MANZO
CON SALTATE DI FEGATO
E SALSA DI TARTUFO**

Grilled beef fillet with sautéed foie gras and truffle sauce
牛フィレ肉のグリリアータ
トリュフのソース

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts
選べるデザート

CAFÉ, ESPRESSO E TE

Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

9,500
ペアリングワイン 4 杯付+4,000

Il Giardino
～庭園～

『黒毛和牛特別コース』

SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTI

Three assorted kinds of small appetizers
アンティパストミスト三種盛り合わせ

MALTAGLIATI AI PORCINI FUNNNGHI

CON ANATRA

Porcini maltagliati with duck breast
ポルチーニ茸を練り込んだ鴨胸肉の
マルタリアーティ

O
Or
または

**TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE
E GAMBERI**

Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini
高糖度トマトと甘海老のタリオリーニ

**GRIGLIATA DI FILETTO
DI MANZO GIAPPONESE
CON SALSA DI TARTUFO NERO**

*Grilled Kuroge Wagyu beef fillet
with sautéed foie gras and truffle sauce*
黒毛和牛フィレ肉のグリリアータ
トリュフのソース

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts
選べるデザート

CAFÉ, ESPRESSO E TE

Coffee, espresso or tea
コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

11,700
ペアリングワイン 3 杯付+3,000

ANTIPASTI

Starters

前菜

SEMICRUDO DI SALMONE CON MOUSSE DI MELANZANE E FUNGHI

Autumn salmon semicrudo

with baked eggplant mousse and mushroom tapenade

秋鮭のセミクルード

焼き茄子のムースと茸のタップナードとともに

2,700

SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTI

Three assorted kinds of small appetizers

アンティパストミスト三種盛り合わせ

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

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

オーソブッコのラゲール添え

グレモラータ風味

3,500

TAGLIOLINI COM POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sweet shrimp tagliolini

高糖度トマトと甘海老のタリアリーニ

3,500

MALTAGLIATI AI PORCINI FUNNGHI CON ANATRA

Porcini maltagliati with duck breast

ポルチーニ茸を練り込んだ鴨胸肉のマルタリアーテ
イ

2,900

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

滑らかなオマール海老のソース

3,800

SECONDO PIATTI

Main Courses

メインコース

INVOLTINI DI PESCE SCIABOLA E GAMBERI CREMA DI MELANZANA

Rolled scabbard fish and prawn with

eggplant cream and vinaigrette sauce

太刀魚のインボルティーニと小海老

茄子のクレマとビネグレットソース

5,300

GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDRE MISTE

Grilled beef fillet with steamed vegetables

牛フィレ肉のグリリアータ

季節の温野菜添え

5,000

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDRE MISTE

Sautéed beef sirloin

with steamed vegetables

和牛サーロインのタリアータ

スチーム野菜添え

8,100

※ランチタイムで使用しているお米は
国産米イタリア種 100%でございます

DOLCE

Dessert

デザート 下記よりお選びください

ORIGINALE DE TIRAMISU

Original tiramisu, Il Teatro style

イル・テアトロオリジナルティラミス【+550yen】

IL TEATRO

MOUSSE DI CIOCCOLATA E MANDARINO

Two types of chocolate mousse with mandarin orange

2種のチョコレートムースと
マンダリンオレンジ

BUDINO DI MILANO

Milan pudding

ミラノプリン

CANNORI E SEMIFREDDO

Strawberry cannoli with cassata

苺のカンノーリとカッサータ

CROSTATA DI FICO E GERATO AL LATTE

Fig tart and milk ice cream

無花果のトルタとジャージーアイスクリーム

BUDINO DI ZUCCA E AMARETTI CON SEMIFREDDO DI TORRONE

Amaretto-flavored pumpkin pudding with torrone semifreddo

アマレット香る南瓜のプディング
トローネのセミフレッドとともに

【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（buffet等）の際、上記をご勘案のうえ、最終的なご判断をお願いいたします。

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 10% will be collected separately.*
料金は消費税を含みますが、
別途サービス料10%を申し受けます。