

All'inizio della primavera nel bosco
～新春の森～

TORTA DI GRANCHIO
CON CREMA DI CAVOLFIORI E INSALATA
Snow crab cake with cauliflower cream and salad
ずわい蟹のトルタ カリフラワーのクレマとインサラータ

AGNOLOTTI CON GAMBERI E POLLP,
SALSA DI AMÉRICAINÉ
Lobster and chicken agnolotti with American sauce
オマール海老と鶏肉を詰めたアニョロツティ
アメリカーナソース

O
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

IMPADELLA DI DENTICE
CON RAPE GIALLO E PESTO DI CAVOLI NERO
Pan-sautéed red sea bream
with yellow turnip confit and black cabbage paste
真鯛のインパデッラ コンフィにした黄蕪と黒キャベツのペストー

O
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

【平日】 6,300
ペアリングワイン 3杯付+3,600

All'inizio della primavera nel bosco
～新春の森～

TORTA DI GRANCHIO
CON CREMA DI CAVOLFIORI E INSALATA
Snow crab cake with cauliflower cream and salad
ずわい蟹のトルタ カリフラワーのクレマとインサラータ

AGNOLOTTI CON GAMBERI E POLLP,
SALSA DI AMÉRICAINÉ
Lobster and chicken agnolotti with American sauce
オマール海老と鶏肉を詰めたアニョロツティ
アメリカーナソース

O
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

IMPADELLA DI DENTICE
CON RAPE GIALLO E PESTO DI CAVOLI NERO
Pan-sautéed red sea bream
with yellow turnip confit and black cabbage paste
真鯛のインパデッラ コンフィにした黄蕪と黒キャベツのペストー

O
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

【土日祝】 6,800
ペアリングワイン 3杯付+3,600

Godiamuci Il Pranzo
～優雅なひととき～

**TORTA DI GRANCHIO
CON CREMA DI CAVOLFIORI E INSALATA**

Snow crab cake with cauliflower cream and salad

ずわい蟹のトルタ

カリフラワーのクレマとインサラータ

**AGNOLOTTI CON GAMBERI E POLLP,
SALSA DI AMÉRICAINÉ**

Lobster and chicken agnolotti with American sauce

オマール海老と鶏肉を詰めたアニョロツティ

アメリカーナソース

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

**IMPADELLA DI DENTICE
CON RAPE GIALLO
E PESTO DI CAVOLI NERO**

Pan-sautéed red sea bream

with yellow turnip confit and black cabbage paste

真鯛のインパデッラ コンフィにした黄蕪と

黒キャベツのペストー

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

Grilled beef fillet with sautéed 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+4,800

Il Giardino
～庭園～

『黒毛和牛特別コース』

SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTII

Three assorted kinds of small appetizers

アンティパストミスト三種盛り合わせ

**AGNOLOTTI CON GAMBERI E POLLP,
SALSA DI AMÉRICAINÉ**

Lobster and chicken agnolotti with American sauce

オマール海老と鶏肉を詰めたアニョロツティ

アメリカーナソース

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 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+3,600

ANTIPASTI

Starters

前菜

TORTA DI GRANCHIO CON CREMA DI CAVOLFIORI E INSALATA

Snow crab cake with cauliflower cream and salad

ずわい蟹のトルタ

カリフラワーのクレマとインサラータ

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オリーニ

3,500

AGNOLOTTI CON GAMBERI E POLLO, SALSA DI AMERICAINA

Lobster and chicken agnolotti with American sauce

オマール海老と鶏肉を詰めたアニョロッティ

アメリカーナソース

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

IMPADELLA DI DENTICE CON RAPE GIALLO E PESTO DI CAVOLI NERO

Pan-sautéed red sea bream

with yellow turnip confit and black cabbage paste

真鯛のインパデッラ コンフィにした黄蕪と

黒キャベツのペスト

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

IL TEATRO

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】

LA CREMA DI CARAMELLO, VANIGLIA E CIOCCOLATA CON GELATAO DI PERA

*Caramel, vanilla, and chocolate cream, and pear sorbet
with panna cotta foam*

キャラメル、バニラ、ショコラのクリームと
洋梨のソルベ パンナコッタの泡

BUDINO DI MILANO

Milan pudding
ミラノプリン

MELA CON CRÈME BRULEE E GELATO DI SANSYO

Apple crèmes brulee with Japanese pepper-flavored gelato
紅玉のクレームブリュレ
山椒のジェラート

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

PISTACCHIO TORTA DI FORMAGGIO CON MARMELLATA DI RABBARO

Pistachio cheesecake with rhubarb jam
ピスタチオの濃厚なチーズケーキ
ルバーブのマルメラータ

【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。