

Foresta d'Inverno

～冬の森～

PROSCIUTTO CRUDO, CAPESSANTE E CAVOLFIORE CON ACETO BALSAMICO

Uncured ham, scallop and cauliflower with balsamic vinegar

生ハム 帆立貝 バルサミコ カリフラワー

CARAMELLE, GAMBERONI, SALVIA E BURRO NOCCIOLATO

Caramelle pasta, shrimp and sage with browned butter

カラメッラ

天使の海老 セージ 焦がしバター

○

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

RANAPESCATRICE, CAVOLO NERO, TOPINAMBUR, POLENTA E YUZU

Anglerfish, black cabbage, sunchoke, polenta and yuzu citrus

鮫鱈

黒キャベツ 菊芋 ポレンタ 柚子

○

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 6,600

ペアリングワイン 3杯付 wine pairing 3 glasses +4,200yen

Foresta d'Inverno

～冬の森～

PROSCIUTTO CRUDO, CAPESSANTE E CAVOLFIORE CON ACETO BALSAMICO

Uncured ham, scallop and cauliflower with balsamic vinegar

生ハム 帆立貝 バルサミコ カリフラワー

CARAMELLE, GAMBERONI, SALVIA E BURRO NOCCIOLATO

Caramelle pasta, shrimp and sage with browned butter

カラメッラ

天使の海老 セージ 焦がしバター

○

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

RANAPESCATRICE, CAVOLO NERO, TOPINAMBUR, POLENTA E YUZU

Anglerfish, black cabbage, sunchoke, polenta and yuzu citrus

鮫鱈

黒キャベツ 菊芋 ポレンタ 柚子

○

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 7,200

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～

**PROSCIUTTO CRUDO, CAPESSANTE
E CAVOLFIORE CON ACETO BALSAMICO**
Uncured ham, scallop and cauliflower with balsamic vinegar
生ハム 帆立貝 バルサミコ カリフラワー

**CARAMELLE, GAMBERONI, SALVIA
E BURRO NOCCIOLATO**

Caramelle pasta, shrimp and sage with browned butter
カラメッラ
天使の海老 セージ 焦がしバター

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

**RANAPESCATRICE, CAVOLO NERO,
TOPINAMBUR, POLENTA E YUZU**
Anglerfish, black cabbage, sunchoke, polenta and yuzu citrus
鮫鱈

黒キャベツ 菊芋 ポレンタ 柚子

**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

**CARAMELLE, GAMBERONI, SALVIA
E BURRO NOCCIOLATO**

Caramelle pasta, shrimp and sage with browned butter
カラメッラ
天使の海老 セージ 焦がしバター

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

PROSCIUTTO CRUDO, CAPESSANTE E CAVOLFIORE CON ACETO BALSAMICO

Uncured ham, scallop and cauliflower with balsamic vinegar
生ハム 帆立貝 バルサミコ カリフラワー

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

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

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

CARAMELLE, GAMBERONI, SALVIA E BURRO NOCCIOLATO

Caramelle pasta, shrimp and sage with browned butter
カラメッラ
天使の海老 セージ 焦がしバター

3,200

SPAGHETTI FRESCHI ALLO SCOGLIO IN SALSА 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

RANAPESCATRICE, CAVOLO NERO, TOPINAMBUR, POLENTA E YUZU

Anglerfish, black cabbage, sunchoke, polenta and yuzu citrus
鮫鱈

黒キャベツ 菊芋 ポレンタ 柚子

5,300

GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDRE 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 VERDRE 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 beef sirloin steak
神戸牛サーロインのステーキ (150g)

18,000

※ランチタイムのお米は、
栃木県産コシヒカリを使用しています。

*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

TORTA AI FICHI

CON GELATO AL FIOR DI LATTE

Fig tart with Jersey milk ice cream

無花果のトルタ

ジャージーミルクアイス

SEMIFREDDO CON SALSA AI CACHI E CANNOLI ALLE CASTAGNE

Semifreddo with persimmon sauce and chestnut cannoli

セミフレッド

柿のソース 栗のカンノーリ

TARTE TATIN CON GELATO AL MASCARPONE

Tarte tatin with mascarpone gelato

タルトタタン マスカルポーネジェラート

ROTOLO SVIZZERO CON PISTACCHIO E LAMPONI

Pistachio and raspberry Swiss roll

ピスタチオとラズベリーのロールケーキ

GIANDUIA, RIBES, PISTACCHIO E VINBRULE

Gianduaia, red currant, pistachio and vin brulé

ジャンドゥイヤ

赤すぐり ピスタチオ ヴィンブリュレ

【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（ブッフエ等）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。