

Fogie d'autunno
～紅葉～

QUATTRO ANTIPASTI MISTI
Selection of four small appetizers
4種のアнтиパストミスト

RVIOLI DI RISO FARAONA RADICCHI CASTELFRANCO PEPERONE
Rice flour ravioli with guinea fowl, castelfranco, and paprika
米粉ラビオリ ホロホロ鶏 カステルフランコ パプリカ

ORZO PASTA DI SAKE, CARDAMOMO, ZUCCA FERMENTATA SALVIA
Pearl barley with Sake lees, cardamom, fermented butternut, pumpkin, and sage
大麦 酒粕 カルダモン 発酵バターナッツ 南瓜 セージ

Upgrade to Risotto with beetroot and langoustine for an additional +1,200 yen
Chef Alberto's signature 赤のリゾット 手長海老とビーツへのご変更 +1,200 円

GRIGLIATA DI WAGYU CONTREFILETTO DI MANZO
Grilled Wagyu beef sirloin with truffle sauce
和牛サーロインのグリリアータ
トリュフ

Upgrade to Kobe beef sirloin steak (100g) for an additional +11,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +11,000 円

CASTAGNE RICOTTA MIELE CIOCCOLATA
Chestnut with ricotta, honey, and chocolate
栗 リコッタ 蜂蜜 チョコレート

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

16,000

Armonia d'Autunno
～秋の調和 日伊国交樹立 160 周年の絆を祝う～

PORCINI MATSUTAKE ZUCCHINI POMODORO

Porcini with Matsutake, zucchini, and tomato
ポルチーニ 松茸 ズッキーニ トマト

RVIOLI DI RISO FARAONA RADICCHI CASTELFRANCO PEPERONE

Rice flour ravioli with guinea fowl, castelfranco, and paprika
米粉ラビオリ ホロホロ鶏 カステルフランコ パプリカ

ORZO PASTA DI SAKE, CARDAMOMO, ZUCCA FERMENTATA, SALVIA

Pearl barley with Sake lees, cardamom, fermented butternut, pumpkin, and sage
大麦 酒粕 カルダモン 発酵バターナッツ 南瓜 セージ

Upgrade to Risotto with beetroot and langoustine for an additional +1,200 yen
Chef Alberto's signature 赤のリゾット 手長海老とビーツへのご変更 +1,200 円

PESCE SCIABOLO, PATATE DOLCI, YUZU E ZAFFERANO

Beltfish with sweet potato, Yuzu, and saffron
太刀魚 薩摩芋 柚子 サフラン

FILETTO DI WAGYU, PASTINACA RAVENELLO ROSSO,
CAROTA GIALLO, NOCCIOLE

Wagyu beef fillet with parsnip, red radish, yellow carrot, and hazelnut
和牛フィレ肉 パースニップ 紅大根 黄人参 ヘーゼルナッツ

Upgrade to Kobe beef sirloin steak (100g) for an additional +11,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +11,000 円

CASTAGNA, RICOTTA, MELE, CIOCCOLATO

Chestnut with ricotta, honey, and chocolate
栗 リコッタ 蜂蜜 チョコレート

CAFFÈ, ESPRESSO O TÈ

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

20,000

Piacere Superbo
～極上の喜び 雲海とともに～

PORCINI MATSUTAKE ZUCCHINI POMODORO

Porcini with Matsutake, zucchini, and tomato
ポルチーニ 松茸 ズッキーニ トマト

RVIOLI DI RISO FARAONA RADICCHI CASTELFRANCO PEPERONE

Rice flour ravioli with guinea fowl, castelfranco, and paprika
米粉ラビオリ ホロホロ鶏 カステルフランコ パプリカ

ORZO PASTA DI SAKE, CARDAMOMO, ZUCCA FERMENTATA, SALVIA

Pearl barley with Sake lees, cardamom, fermented butternut, pumpkin, and sage
大麦 酒粕 カルダモン 発酵バターナッツ 南瓜 セージ

Upgrade to Risotto with beetroot and langoustine for an additional +1,200 yen
Chef Alberto's signature 赤のリゾット 手長海老とビーツへのご変更 +1,200 円

AMADAI BIANCO, GAMBERO ROSSO E VONGOLE SERVIZIO DI DÉCOUPAGE

White tilefish with red shrimp and clam shishito pepper, tableside carving service
白甘鯛 赤海老 蛤 カッチュッコ風味
トマト バジル 獅子唐辛子 パンブリオッシュサラート

FILETTO DI WAGYU, PASTINACA RAVENELLO ROSSO,
CAROTA GIALLO, NOCCIOLE

Wagyu beef fillet with parsnip, red radish, yellow carrot, and hazelnut
和牛フィレ肉 パースニップ 紅大根 黄人参 ヘーゼルナッツ

Upgrade to Kobe beef sirloin steak (100g) for an additional +9,000 yen
神戸牛サーロインのステーキ (100 g) へのご変更 +9,000 円

UVA SHINE MUSCAT CON TÈ HOJICHA E MASCARPONE

Shine muscat, Hojicha tea, mascarpone, sea of clouds
シャインマスカット ほうじ茶 マスカルポーネ 雲海

CAFFÈ, ESPRESSO O TE

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

23,700

Oro-Nero
～瀬戸内生キャビアとイタリアンの饗宴～

PORCINI MATSUTAKE ZUCCHINI POMODORO

Porcini with Matsutake, zucchini, and tomato

ポルチーニ 松茸 ズッキーニ トマト

RVIOLI DI RISO FARAONA RADICCHI CASTELFRANCO PEPERONE

Rice flour ravioli with guinea fowl, castelfranco, and paprika

米粉ラビオリ ホロホロ鶏 カステルフランコ パプリカ

ORZO PASTA DI SAKE, CARDAMOMO, ZUCCA FERMENTATA, SALVIA

Pearl barley with Sake lees, cardamom, fermented butternut, pumpkin, and sage

大麦 酒粕 カルダモン 発酵バターナッツ 南瓜 セージ

Upgrade to Risotto with beetroot and langoustine for an additional +1,200 yen
Chef Alberto's signature 赤のリゾット 手長海老とビーツへのご変更 +1,200 円

AMADAI BIANCO, GAMBERO ROSSO E VONGOLE SERVIZIO DI DÉCOUPAGE

White tilefish with red shrimp and clam shishito pepper, tableside carving service

白甘鯛 赤海老 蛤 カッチュッコ風味

トマト バジル 獅子唐辛子 パンブリオッシュサラート

FILETTO DI WAGYU, PASTINACA RAVENELLO ROSSO,
CAROTA GIALLO, NOCCIOLE

Wagyu beef fillet with parsnip, red radish, yellow carrot, and hazelnut

和牛フィレ肉 パースニップ 紅大根 黄人参 ヘーゼルナッツ

UVA SHINE MUSCAT CON TÈ HOJICHA E MASCARPONE

Shine muscat, Hojicha tea, mascarpone, sea of clouds

シャインマスカット ほうじ茶 マスカルポーネ 雲海

CAFFÈ, ESPRESSO O TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

ペアコース 60,000

消費税・サービス料込

※特別プランにつき、株主優待、各種ご優待・割引との併用はいたしかねます。

Gran Teatro
～至高のフルコース～

CAVIALE LOCALE CON ACCOMPAGNAMENTI

Seto Inland Sea caviar with accompaniments
瀬戸内産 生キャビア アコンパニメント添え

PORCINI MATSUTAKE ZUCCHINI POMODORO

Porcini with Matsutake, zucchini, and tomato
ポルチーニ 松茸 ズッキーニ トマト

PASTA ALL'ASTICE E POMODORO

Lobster pasta in tomato sauce
オマール海老のパスタ トマトソース

RISOTTO AL TARTUFO

Fresh truffle risotto
フレッシュトリュフのリゾット

AMADAI BIANCO, GAMBERO ROSSO E VONGOLE SERVIZIO DI DÉCOUPAGE

White tilefish with red shrimp and clam shishito pepper, tableside carving service
白甘鯛 赤海老 蛤 カツチュッコ風味
トマト バジル 獅子唐辛子 パンブリオッシュサラート

CONTROFILETTO DI MANZO DI KOBE

Kobe beef sirloin steak
神戸牛サーロイン

TIRAMISU ORIGINALE

Original tiramisu, Il Teatro style
イル・テアトロ オリジナルティラミス

CAFFÈ, ESPRESSO O TE

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

60,000

消費税・サービス料込

※特別プランにつき、株主優待、各種ご優待・割引との併用はいたしかねます。

GLI ANTIPASTI

APPETIZERS

前菜

CAVIALE FRESCO DEL SETOUCHI ACCOMPAGNATO DA CONDIMENTI ASSORTITI

Raw taste Setouchi caviar served with assorted condiments

瀬戸内産 生キャビア(15g) コンディメンツ添え—— 16,500

MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI MATURI

Buffalo mozzarella with sweet tomato salad and balsamic vinegar, extra virgin olive oil

モッツァレラbuffalaと高糖度トマトのカプリ風サラダ
モデナ産熟成バルサミコとエキストラヴァージンオイル—— 3,000

QUATRO ANTIPASTO MISTI

Selection of four small appetizers

4種のアンティパストミスト—— 3,800

PORCINI MATSUTAKE ZUCCHINI POMODORO

Porcini with Matsutake, zucchini, and tomato

ポルチーニ 松茸 ブッキーニ トマト—— 4,400

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。

I PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

スープ・パスタ

MINESTRA ALLA DODICI VERDURE 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

PAPPARDELLE FRESCHE CON RAGU D'ANATRA AL VINO ROSSO

Homemade Pappardelle pasta with stewed duck and red wine sauce

オレンジ風味の自家製パスタ パッパルデッレ 鴨肉と赤ワインの濃厚ラグーソース—— 3,900

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ー 滑らかなオマール海老のソース—— 3,800

FAGOTTINI, CINGHIALE, CASTAGNE, ZUCCA

Wild boar with chestnut, pumpkin, and fagottini

猪 栗 南瓜 ファゴッティーニ—— 3,200

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCE E RICCIO DI MARE

Tagliolini with sweet tomato and sea urchin

タリオリーニ 高糖度トマト 雲丹—— 5,300

RVIOLI DI RISO FARAONA RADICCHI CASTELFRANCO PEPERONE

Rice flour ravioli with guinea fowl, castelfranco, and paprika

米粉ラビオリ ホロホロ鶏 カステルフランコ パプリカ—— 3,500

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。

I PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

リゾット

ORZO PASTA DI SAKE, CARDAMOMO, ZUCCA FERMENTATA, SALVIA

Pearl barley with Sake lees, cardamom, fermented butternut, pumpkin, and sage

大麦 酒粕 カルダモン 発酵バターナッツ 南瓜 セージ—— 3,700

RISO CARNAROLI, SCAMPI, BARBABIETOLA, LAMPONE E STRACCIATELLA

Carnaroli rice with scampi, beetroot, raspberry, and stracciatella

Chef Alberto's signature 赤のリゾット 手長海老とビーツ—— 4,500

※お米は、イタリア産カルナローリ米を使用しています。

I PESCI E I CROSTACEI

FISH AND SHELLFISH

魚料理

PESCE SCIABOLA, RADICE DI LOTO, UVA, ZAFFELANO

Beltfish with filo pastry, lotus root, grape, and saffron

太刀魚 パートブリック 蓮根 葡萄 サフラン—— 5,300

PESCE SCIABOLO, PATATE DOLCI, YUZU E ZAFFERANO

Beltfish with sweet potato, Yuzu, and saffron

太刀魚 薩摩芋 柚子 サフラン—— 7,100

AMADAI BIANCO, GAMBERO ROSSO E VONGOLE SERVIZIO DI DÉCOUPAGE

White tilefish with red shrimp and clam shishito pepper, tableside carving service

白甘鯛 赤海老 蛤 カッチュッコ風味

トマト バジル 獅子唐辛子 パンブリオッシュサラート—— 7,800

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。

LE CARNI
MEAT AND POULTRY
肉料理

ARROSTITO DI AGNIELLO

Roasted lamb

ラムラックのロースト—— 6,900

MILANESE DI VITELLO IN FETTA

Veal Milanese

イタリア産ミルクフェッド仔牛のミラノ風カツレツ—— 8,750

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO CON SALSA DI VINCOTTO

Grilled Wagyu beef sirloin with vincotto sauce

和牛サーロイン ビンコットソース—— 9,600

GRIGLIATA FILETTO DI MANZO CON CONTORNO DI VERDURE MISTE

Grilled Wagyu beef fillet with steamed vegetables

和牛フィレ肉 季節の温野菜—— 13,500

BISTECCA DI CONTROFILETTO DI MANZO KOBE

Kobe beef sirloin steak

神戸牛サーロインのステーキ(150g)—— 22,500

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。