

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

**RICCIOLA CON INDIVIA BELGA, ARACHIDI, BOTTARGA**

*Amberjack with red Belgium endive, peanut, and bottarga*

間八 レッドアンディーブ 落花生 ボッタルガ

**FAGOTTINI, CINGHIALE, CASTAGNE, ZUCCA**

*Wild boar with chestnut, pumpkin, and fagottini*

猪 栗 南瓜 ファゴッティニー

**O**

*or*

または

**TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCI DI MARE**

*Tagliolini with sweet tomato and sea urchin*

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹—— +1,450yen

**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

**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 +4,800yen

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

**RICCIOLA CON INDIVIA BELGA, ARACHIDI, BOTTARGA**

*Amberjack with red Belgium endive, peanut, and bottarga*

間八 レッドアンディーブ 落花生 ボッタルガ

**FAGOTTINI, CINGHIALE, CASTAGNE, ZUCCA**

*Wild boar with chestnut, pumpkin, and fagottini*

猪 栗 南瓜 ファゴッティニー

**O**

*or*

または

**TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCI DI MARE**

*Tagliolini with sweet tomato and sea urchin*

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹—— +1,450yen

**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

**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 +4,800yen

**Godiamoci Il Pranzo**  
～優雅なひととき～

**RICCIOLA CON INDIVIA BELGA, ARACHIDI,  
BOTTARGA**

*Amberjack with red Belgium endive, peanut, and bottarga*  
間八 レッドアンディープ 落花生 ボッタル  
ガ

**FAGOTTINI, CINGHIALE,  
CASTAGNE, ZUCCA**

*Wild boar with chestnut, pumpkin, and fagottini*  
猪 栗 南瓜 ファゴッティーニ

**O**  
*or*  
または

**TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI  
E RICCI DI MARE**

*Tagliolini with sweet tomato and sea urchin*  
タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹— +1,450yen

**PESCE SCIABOLA, POMODORO E YOGURT  
FERMENTATO**

*Swordfish 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

**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 +6,400yen

**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

**FAGOTTINI, CINGHIALE,  
CASTAGNE, ZUCCA**

*Wild boar with chestnut, pumpkin, and fagottini*  
猪 栗 南瓜 ファゴッティーニ

**O**  
*or*  
または

**TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI  
E RICCI DI MARE**

*Tagliolini with sweet tomato and sea urchin*

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 +7,000yen

## ANTIPASTI

### Starters

前菜

#### ANGUILLA GIAPPONESE, RISO NERO, PEPERONATA E CETRIOLO MARINATO

*Amberjack with red Belgium endive, peanut, and bottarga*  
間八 レッドアンディープ 落花生 ボッタルガ

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

#### 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

#### 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

*Tagliolini with sweet tomato and sea urchin*

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

#### RISOTTO ALLA BARBABIETOLA E SCAMPI

*Risotto with beetroot and langoustine*

*Chef's signatur*

赤のリゾット 手長海老とビーツ

4,500

## I SECONDI PIATTI

### Main Courses

メインコース

#### PESCE SCIABOLA, POMODORO E YOGURT FERMENTATO

*Swordfish 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

#### 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。

**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

**MACEDONIA CON MELONE**

*Macedonia with melon,  
fromage blanc mousse, lemongrass jelly*  
メロンのマCHEDニア  
フロマージュブランムース  
レモングラスジェリー

**CANNORI ALLE FRAGOLE  
SEMIFREDDO CASSATA**

*Strawberry cannoli with Semifreddo*  
苺のカンノーリとセミフレッド

**CROSTATINA AL CIOCCOLATO CON  
CREMA ALLA PESCA BIANCA**

*Chocolate tart with white peach cream*  
チョコレートタルト 白桃クリーム

**DONIZETTI CON ANANAS, NOCI DI  
MACADAMIA E CREMA GANACHE**

*Donizetti with pineapple, macadamia nuts,  
and ganache cream*  
ドニゼッティ  
パイナップルとマカダミアナッツの焼き菓子  
ガナッシュクリーム

**CASTAGNE RICOTTA MIELE CIOCCOLATA**

*Chestnut with ricotta, honey, and chocolate*  
栗 リコッタ 蜂蜜 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で、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。