

Bosco Estivo
～夏の森～

**FRUTTI DI MARE, POMODORO, VERDURINE ESTILE
POMPELMO, TE NERO**

Seafood with tomato, summer vegetable, grapefruit, and black tea
海の幸 トマト 夏野菜 グレープフルーツ 紅茶

RIGATONI CON RICOTTA FATTA IN CASA, PANCETTA, PISTACCHIO, YUZU

Rigatoni with ricotta cheese, pancetta, pistachio, and Yuzu
リガトーニ
リコッタチーズ パンチェッタ ピスタチオ 柚子

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

ISAKI, ZUCCHINE SCAPECE, LIMONE, ORIGANO

Chicken grunt with zucchini, lemon, and oregano
伊佐木 ブッキーニ レモン オレガノ

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 6,600
ペアリングワイン 3 杯付 wine pairing 3 glasses +4,200yen

Bosco Estivo
～夏の森～

**FRUTTI DI MARE, POMODORO, VERDURINE ESTILE
POMPELMO, TE NERO**

Seafood with tomato, summer vegetable, grapefruit, and black tea
海の幸 トマト 夏野菜 グレープフルーツ 紅茶

RIGATONI CON RICOTTA FATTA IN CASA, PANCETTA, PISTACCHIO, YUZU

Rigatoni with ricotta cheese, pancetta, pistachio, and Yuzu
リガトーニ
リコッタチーズ パンチェッタ ピスタチオ 柚子

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

ISAKI, ZUCCHINE SCAPECE, LIMONE, ORIGANO

Chicken grunt with zucchini, lemon, and oregano
伊佐木 ブッキーニ レモン オレガノ

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 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～

FRUTTI DI MARE, POMODORO
VERDURINE ESTILE
POMPELMO, TE NERO

*Seafood with tomato
summer vegetable, grapefruit, and black tea*

海の幸

トマト 夏野菜 グレープフルーツ 紅茶

RIGATONI CON RICOTTA FATTA IN CASA
PANCETTA, PISTACCHIO, YUZU

Rigatoni with ricotta cheese, pancetta, pistachio, and Yuzu

リガトーニ

リコッタチーズ パンチェッタ

ピスタチオ 柚子

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

ISAKI, ZUCCHINE SCAPECE LIMONE,
ORIGANO

Chicken grunt with zucchini, lemon, and oregano

伊佐木 ズッキーニ レモン オレガノ

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

RIGATONI CON RICOTTA FATTA IN CASA
PANCETTA, PISTACCHIO, YUZU

Rigatoni with ricotta cheese, pancetta, pistachio, and Yuzu

リガトーニ

リコッタチーズ パンチェッタ

ピスタチオ 柚子

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

FRUTTI DI MARE, POMODORO VERDURINE ESTILE POMPELMO, TE NERO

Seafood with tomato

summer vegetable, grapefruit, and black tea

海の幸

トマト 夏野菜 グレープフルーツ 紅茶

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

RIGATONI CON RICOTTA FATTA IN CASA PANCETTA, PISTACCHIO, YUZU

Rigatoni with ricotta cheese, pancetta, pistachio, and Yuzu

リガトーニ

リコッタチーズ パンチェッタ

ピスタチオ 柚子

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

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

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

I SECONDI PIATTI

Main Courses

メインコース

ISAKI, ZUCCHINE SCAPECE LIMONE, ORIGANO

Chicken grunt with zucchini, lemon, and oregano

伊佐木 ブッキーニ レモン オレガノ

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 beef sirloin steak

神戸牛サーロインのステーキ (150 g)

22,500

※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

TIRAMISU ORIGINALE

Original tiramisu, Il Teatro style

イル・テアトロ オリジナルティラミス
+ 600yen

MILLEFOGLIE CON MANGO E SPUMA AL TÈ JASMINE

Millefeuille with mango and jasmine foam

マンゴーのミルフィーユ
ジャスミンのエスプーマ

CANNORI ALLE FRAGOLE SEMIFREDDO CASSATA

Strawberry cannoli with Semifreddo

苺のカンノーリとセミフレッド

MOUSSE ALLA GIANDUIA CON SORBETTO ALLE ARANCE ROSSE

Gianduja mousse with blood orange sherbet

ジャンドゥーヤムース
ブラットオレンジソルベ

ZUPPA DOLCE AL MELONE, MOUSSE AL BERGAMOTTO

Melon soup and bergamot mousse

メロンのスープ
ベルガモットムース

PESCA BIANCA, MANDORLE LATTE JERSEY

White peach with cane sugar, almonds, and Jersey milk
白桃 きび糖 アーモンド ジャージーミルク

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。