

Lunch Selection

ジブン・スタイル〜よくばりランチ〜

Please choose your favorite appetizer, pasta, main course and dessert from our lunch menu selection
イル・テアトロのシェフがお届けする旬の食材を楽しむランチコースです
前菜からデザートまで一皿ずつ、お好みでお選びください

4,500

ANTIPASTI

Appetizers/前菜

下記より一品お選びください

*** SEMI CRUDO DI RICCIOLA E INSALATA DI RAVANELLO**

Broiled herb-flavored yellowtail and radish salad

ハーブで香り付けした寒鰯のセミクルードと色々な大根のインサラータ

*** INVOLTINI DI VITTELO CON CIPPORA**

Thin veal meat sandwich and onion

クリスピーなトルタでサンドした仔牛薄切り肉のインボルティーニ 玉葱のマルメラータ風味

*** MARINATO DI ACCIUGA CON PANZANELLA E PURE DI PATATA,
GELATINA DI POMODORO**

Marinated sardines with panzanella, potato puree and tomato jelly

鰯のマリナータ

パンツァネッラと滑らかなジャガイモのピューレとトマトのゼリーを添えて——+500yen

*** MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI MATURI**

Buffalo mozzarella with sweet tomato salad

モッツァレラブッフアラと高糖度トマトのカプリ風サラダ

モデナ産熟成パルサミコとエキストラヴァージンオイル——+1,200 yen

*** SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTI**

Selection of three small appetizers: Tuscany-style tuna carpaccio salad,

Buffalo mozzarella with sweet tomato salad, Parma ham with melon

前菜三種盛り合わせ

鰯のカルパッチョとトスカーナ風サラダ, モッツァレラブッフアラと

高糖度トマトのカプリ風サラダ, パルマ産生ハムとメロン——+1,000 yen

※当レストラン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

I PRIMI PIATTI

First Courses/ スープ・パスタ・リゾット

下記より一品お選びください

* MINISTRA ALLA DODICI VERDURE STAGIONE

Seasonal twelve-vegetable minestrone soup
十二種類の野菜で作ったミネストローネスープ

* CHITARRA MARE CON SALSA DI CREMA

Chitarra pasta with seafood and saffron-flavored cream sauce
サフラン風味のクリームソースを合わせた海の幸の“キターラ”

* TAGLIOLINI ALLA ALIO OLIO CON ARROSTO DI POLLO

Tagliolini pasta with roasted marinated chicken and lemon-flavored garlic, olive-oil
蜂蜜でマリネしてローストした信玄鶏の“タリオリーニ” レモン風味のアーリオ・オーリオ

* RISO DI POMODORI E GAMBERO

Fresh tomato and shrimp risotto
フレッシュトマトと海老のリゾット ほのかなたリュフの香り

* RISO DI CREMA CON MAIALE E CAVOLO CHINESE

Cream risotto with Iberico pork and chinese cabbage
低温調理で柔らかく仕上げたイベリコ豚と白菜のクリームリゾット

* SPAGETTI 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——+800 yen

* 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——+800 yen

SECONDO PIATTO

Main Course / メインコース

下記より一品お選びください

* FILETTI DI SGOMBRO IN PADELLA E RAGU DI CAVOLO CON SALSA BUTTANESCA

Baked a Spanish mackerel and steved cabbage with Buttanescasauce
鱈のインパデッラとキャベツのストウファート プッタネスカソース

* STUFATO DI MAIALE CON ESPUMA DI RAPA E DUE SALSE

Stewed pork rib with espuma of turnip and two kinds of sauce
豚バラ肉のラグー 蕪のエスプーマと2色のソース

* VAPORE DI SOGLIOLA E SCAMPI CREMA DI VINO SPUMANTE

Steamed shrimp rolled with sole and sparkling wine sauce
赤座海老を巻いた舌平目のロラティーナ スプマンテ風味のクリームソース——+1,200 yen

* GRIGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO GIAPPONESE CON VERDURE MISTI STAGIONI AL VAPORE IN SALSA VERDE

Grilled Japanese “Wagyu” beef sirloin with steamed vegetables
和牛サーロインのグリリアータ スチーム野菜添え——+2,000 yen

DOLCI

Desserts/デザート

下記よりお選びください

* SELEZIONE DI TRE PICCOLI DOLCE MISTI

Selection of three small desserts
ペストリーシェフおすすめ3種の盛合せ

* SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts from our trolley
デザートワゴンよりお好みのデザート——+900 yen

* 3/25~4/7は、デザートワゴンに代わり桜の季節をイメージしたワンプレートのデザートをご用意いたします

* Lunch menu includes coffee, espresso or tea コーヒー、エスプレッソ、または紅茶が付きます

CAMELLIA DI COLLE

～椿の丘～

(1/4～2/14のメニュー)

MARINATO DI ACCIUGA CON PANZANELLA E PURE DI PATATA, GELATINA DI POMPDORO

Marinated sardines with panzanella, potato puree and tomato jelly

鯛のマリナーテ

パンツァネッラと滑らかなジャガイモのピューレと
トマトのゼリーを添えて

FETTUCINE AL RAGU DI FARAONA E VERDURE

Fettucine pasta wrapped in seasonal spinach

with spring vegetables and guinea fowl

ちぢみほうれん草で包んだ早春野菜と

ほろほろ鶏のフェットチーネ

INPADELLA DI DENTICE E VAPOLE DI VONGOLA CON SALSA DI CAVOLO

Steamed sea bream and sea clam

with two kinds of cabbage sauce

真鯛のインパデッラと蛤のヴァポーレ

2種のキャベツソース

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts from our trolley

デザートワゴンよりお好みのデザート

CAFÉ, ESPRESSO E TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

5,500

L'aria Primavera

～春の風～

(2/15～4/7のメニュー)

SEMICRUDO DI SALMONE CON CIPPORO E PATATA

Norwegian salmon in onion and potato sauce
ノルウェーサーモンのセミクルード
新玉葱とじゃがいものエスプーマ

TAGLIOLINI CON VONGOLA E FIORI DI STUPRO

Beets mixed with tagliolini pasta in clam and rape broccolini sauce
ビーツを練り込んだ桜色のタリオリーニ
浅利と菜の花のソース

VAPOLE DI DENTICE CON CREMA DI SPUMANTE E VERDURE , CRISANTEMO E FAGIOLINI VERDE

*Steamed sea bream and spring vegetables with sparkling wine crema
and chrysanthemum leaf and green pea sauce*
真鯛のヴァポーレ スプマンテのクレーマと春の緑野菜
春菊とグリーンピースのアクセント

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts from our trolley
A dessert representing the season of cherry blossoms
デザートワゴンよりお好みのデザート (2/15～3/24)
桜の季節をイメージしたワンプレートのデザート (3/25～4/7)

CAFÉ, ESPRESSO E TE

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

5,500

GODIAMOCI IL PRANZO

～優雅なひとときを～

A course highly recommended by our chefs, with homemade pasta from our traditional recipe and Japanese beef sirloin with a superb and rich flavor.

創業当時のレシピで作る自家製の生パスタや

上質な旨みが広がる和牛サーロインなどシェフが自信を持ってお届けするコース

SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTI

Selection of three small appetizers: Tuna carpaccio Tuscany style salad, Buffalo mozzarella with sweet tomato salad, Parma ham with melon

アンティパストミスト三種盛り合わせ

鮪のカルパッチョとトスカーナ風サラダ

モッツアレラブッフアラと高糖度トマトのカプリ風サラダ

パルマ産生ハムとメロン

SPAGETTI 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

GRIGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO GIAPPONESE CON VERDURE MISTI STAGIONI AL VAPORE IN SALSА VERDE

Sautéed Japanese "Wagyu" beef sirloin with steamed vegetables

和牛サーロインのグリリアータ スチーム野菜添え

SELEZIONE DI DOLCI

Selection of homemade desserts from our trolley

デザートワゴンよりお好みのデザート

桜の季節をイメージしたワンプレートのデザート (3/25～4/7のみ)

CAFFÉ, ESPRESSO O TÉ

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

7,000

Additional fish dish

“ Steamed shrimp rolled with sole ”

can be added for a 2,800 yen charge

+2,800 円で “赤座海老を巻いた

舌平目のロラティーナ

スプマンテ風味のクリームソース”

を追加いただけます。

ANTIPASTI

Starters
前菜

SEMI CRUDO DI RICCIOLA E INSALATA DI RAVANELLO

Broiled herb-flavored yellowtail and radish salad
ハーブで香り付けした寒鰯のセミクルードと
色々な大根のインサラータ
2,500

SELEZIONE DI TRE PICCOLI ANTIPASTI

*Selection of three small appetizers:
Tuscany-style tuna carpaccio salad,
Buffalo mozzarella with sweet tomato salad,
Parma ham with melon*
アンティパストミスト三種盛り合わせ
鮪のカルパッチョとトスカーナ風サラダ,
モッツアレラブッフアラと
高糖度トマトのカプリ風サラダ,
パルマ産生ハムとメロン
3,000

I PRIMI PIATTI

First Courses
スープ・パスタ

MINISTRA ALLA DODICI VERDURE STAGIONI

*Seasonal twelve vegetables
minestrone soup*
12種類の野菜で作った
“ミネストローネ” スープ
1,800

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
3,200

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
滑らかなオマール海老のソース
3,500

SECONDO PIATTI

Main Courses
メインコース

FILETTI DI SGOMBRO IN PADELLA E RAGU DI CAVOLO CON SALSA BUTTANESCA

*Baked a Spanish mackerel and stewed cabbage
with Buttanese sauce*
鱈のインパデッラとキャベツのストッフアート
プッタネスカソース
3,500

STUFATO DI MAIALE CON ESPUMA DI RAPA E DUE SALSE

*Stewed pork rib
with espuma of turnip and two kinds of sauce*
豚バラ肉のラグー
蕪のエスプーマと2色のソース
3,800

VAPORE DI SOGLIOLA E SCAMPI CREMA DI VINO SPUMANTE

Steamed shrimp rolled with sole and sparkling wine sauce
赤座海老を巻いた舌平目のロラティーナ
スパマンテ風味のクリームソース
4,500

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO GIAPPONESE CON VERDURE MISTI STAGIONI AL VAPORE

*Sautéed Japanese "Wagyu" beef sirloin
with steamed vegetables*
和牛サーロインのタリアート スチーム野菜添え
7,500

DOLCI

Desserts
デザート

SELEZIONE DE DOLCI

Selection of homemade desserts from our trolley
デザートワゴンよりお好みのデザート
(3/25~4/7は“桜の季節をイメージした
ワンプレートデザート “をご用意いたします)
1,500

※当レストラン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