

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 ほのかなトリュフの香り

* 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 stewed 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

* 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～

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

Marinated sardines with panzanella, potato puree and tomato jelly

鯛のマリナート

パンツァネッラと滑らかなジャガイモのピュレと
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

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

モツアレラブッファ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 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

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

Santéed 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

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ー

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 loin

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タ スチーム野菜添え

7,500

DOLCI

Desserts

デザート

SELEZIONE DE DOLCI

Selection of dessert

デザートワゴンよりお好みのデザート

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