

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

*** CARPACCIO DI MAIALE CON UOVA E SALSA DI MISO**

Thin pork meat with poached egg and miso sauce

薄切りにしたイベリコ豚 ポーチドエッグと西京味噌のエスプーマとともに

*** SCOTTATO DI TONNETTO**

CON ARROSTO DI ALMOND E SALSA DI CRISANTEMO CORONATO

Lightly roasted bonito with roasted almond and garland chrysanthemum sauce

鯉のスコッタート ローストしたアーモンドと春菊ソース

*** TARTAR DI VITTELO CON SALSA DI VERDE DI FIGIOLO E PROFUMO DI TARTUFO NERO**

Veal tartar with green pea sauce scented with black truffle

柔らかく仕上げた仔牛のタルタラ 緑の豆のソースと黒トリュフ風味——+500yen

*** MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORI MATURI**

Buffalo mozzarella with sweet tomato salad

モッツアレラbuffアラ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——+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

鮪のカルパッチョとトスカーナ風サラダ, モッツアレラbuff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

* PICI AL RAGU DI ANATRA E SALSICCI

Pici pasta with duck meat and salsiccia, yuzu-flavored cream of leek

鴨肉とサルシッチャのラグーを絡めた“ピチ”ポワローのクリームと黄柚子風味

* FETTUCINE ALLA ALIO OLIO PEPERONCINI

Fettucine pasta with garlic, olive-oil and red pepper

春野菜のフェットチーネ アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ

* RISO DI FIORI DI STUPRO E POLPETTINE

Ripe blossom risotto and cherry blossom-flavored chicken meat balls

菜の花のリゾットと桜の香る鶏肉のボルペッティーニ

* RISO DI GAMBERO E ASPARASI CON CRESCIONE

Shrimp and asparagus risotto served with watercress

桜海老とアスパラガスのリゾット クレソンのアクセント

* 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 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

* POLPO E PATATE CON SALSA DI NERO

Stewed octopus and potato with squid ink sauce

柔らかく煮込んだ水蛸と滑らかなじゃがいも “ポルポ・エ・パターテ” イカ墨のソース

* POLLO CON SALSA DI PISTACIO

Lime-flavored chicken for low temperature cooking with pistachio sauce

低温調理したライム風味の“阿波尾鶏”ピスタチオのソース

* 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

Avvolto dal fresco profumo verde
～新緑の香りに包まれて～

TARTAR DI VITTELO
CON SALSA DI VERDE DI FIGIOLO E PROFUMO DI TARTUFO NERO

Veal tartar with green pea sauce scented with black truffle
柔らかく仕上げた仔牛のタルタラ 緑の豆のソースと黒トリュフ風味

TAGLIOLINI AL RAGU D'ANATRA , PROFUMO DI ARANCIA

Pasta tagliolini with wild duck ragout flavored with sansho leaf and orange
鴨肉のラグーと筍のタリオリーニ 木の芽とオレンジの香り

FILETTO DI SPAGNOLO IN CROSTA DI PANE
CON SALSA DI CRISANTEMO CORONATO E SPUMANTE

Spanish mackerel in herb bread crumbs
with two kinds of sauce: chrysanthemum leaf and sparkling wine
香草のクロスタ・ディ・パーネを纏った鯖
春菊のサルサ・ヴェルデとスパマンテの2色のソース

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

モッツァレラブッフアラと高糖度トマトのカブリ風サラダ

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

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

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

SCOTTATO DI TONNETTO CON ARROSTO DI ALMOND E SALSA DI CRISANTEMO CORONATO

Lightly roasted bonito
with roasted almond and garland chrysanthemum sauce
鱈のスコッタート
ローストしたアーモンドと春菊ソース
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

POLPO E PATATE CON SALSA DI NERO

Stewed octopus and potato with squid ink sauce
柔らかく煮込んだ水蛸と滑らかなじゃがいも
“ポルポ・エ・パターテ” イカ墨のソース
3,500

POLLO CON SALSA DI PISTACIO

Lime-flavored chicken for low temperature cooking
with pistachio sauce
低温調理したライム風味の“阿波尾鶏”
ピスタチオのソース
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

※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