

DINNER MENU

Antipasto

いろいろ野菜のピクルス Pickled vegetables	500
グリーンオリーブのハーブマリネ Herb marinated green olives	600
いろいろキノコのニンニクオイル漬け "mixed mushroom" in garlic oil	700
サラミ フィノッキオーナ Salame finocchiona	800
トリュフコット Truffle cotto	800
クラテッロ Culatello	900
生ハム・サラミの盛り合わせ Culatello and salami platter	2,300
燻製ローストポークと 10 種のメリメロサラダ - 自家製ドレッシング - Roast pork & salad `meli mero` with baguette (小麦・卵・乳)	1,600
ホタテとカブのマリネ レモンの香り Marinated scallops and turnip, lemon flavoured	1,800
フレンチフライ French Fries (小麦)	600
じゃが芋とチーズのフリッコ トリュフコット添え Potato & cheese frico with truffle cotto (乳)	950
丸ごとカマンベールのオープン焼き メープルピーカンナッツとブルーベリーロースト Baked whole camembert cheese in the oven with maple pekan nuts and blueberry (乳・小麦)	1,600
バゲット Baguette (小麦)	300

Primo piatto

ブラウンマッシュルームのスパゲティ Brown mushroom spaghetti (乳・小麦)	1,700
クアトロ・フォルマッジ ペンネ Cuatro Formage Penne (乳・小麦)	1,800
牛肩肉と季節野菜のラグーソース スパゲティ Beef shoulder and seasonal vegetables ragout sauce (乳・小麦)	1,900
本日のパスタ Today's pasta	1,800~

Second piatto

本日の魚料理 Today's fish dish	2,200~
本日の肉料理 Today's Meat dish	2,400~
フランス産鴨もも肉のコンフィ アプリコット入りラビゴットソース French duck thigh confit, Ravigote sauce with apricot	2,600

DOLCE

焼きパンナコッタ Scorched panna cotta (乳)	800
ショコラテリーヌ ビスタチオジェラート添え Chocolate terrine with pistachio gelato (卵・乳・小麦)	900
バナナのティラミス Banana tiramisu (卵・乳・小麦)	900
本日のジェラート Today's gelato	700

Good luck with the rest of your day!



https://www.instagram.com/the_theatre_table

THE THEATRE
TABLE



メルマガ登録はこちら
Register for an e-mail magazine

All prices are tax inclusive. / Alert your server about allergies. 全ての価格は税込みとなります / アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください