

Chef's COURSE4,800-

Antipasto

前菜5種盛り合わせ
Assorted Appetizers(5 Varieties)

鮮魚のカルパッチョ
Fresh Fish Carpaccio

フオッカッチャ
Warm Focaccia Bread

Primo Piatto

デリカートナポリタン
Napolitan Spaghetti

or

リングイネ 魚介のペスカトーレ +800/p
Linguine Pescatore

Secondo Piatto

豚肩肉の低温調理 バルサミコソース
Slow-Cooked Pork Shoulder with Balsamic Sauce

or

鴨のロースト アグロドルチェのソース +1,000/p
Roasted Duck with Agrodolce Sauce

or

オツツブーコとリゾット・アツラ・ミラネーゼ +1,400/p
Braised Beef shank and Risotto

Dolce

焼きパンナコッタ
Scorched Panna Cotta

or

クラシック ティラミス +300/p
Tiramisu

or

シアターパフェ アフォガード +300/p 追加オプション: グラッパ(15ml) +300/p
THEATRE Parfait-Style Affogato Grappa(Optional Add-On)

Café

コーヒー
Coffee

or

紅茶
Tea

※メニュー内容はグループ全員統一でお願いしております
※To ensure smooth service, we ask that course selection be unified for the entire party.

※5名様以上のグループには、大皿にてシェアコース料理をご提供いたします。
皆さまで分け合いながらお楽しみください。

※For groups of 5 or more, we offer a shared-course menu served on large platters.
Please enjoy sharing with everyone.

THE THEATRE TABLE

DINNER

Antipasto/Cicchetto 小さな前菜

いろいろ野菜のピクルス 650
Various Vegetable Pickles
程よい酸味が特徴の野菜のピクルス

オリーブの盛り合わせ 650
Mixed Olives
ワインとの相性の良いオリーブ2種の盛り合わせ

チーズの盛り合わせ (小麦・乳 / wheat・milk) 2,100
Assorted Cheese Platter
おすすめチーズ3種の盛り合わせ

鶏白レバーのムース (小麦・乳 / wheat・milk) 900
Chicken White Liver Mousse
濃厚な鶏の白レバームースにカンパーニュを添えた人気の一品

生ハム ~3名様 900
Dry-cured Ham
本場の生ハム、スペイン産ハモンセラーノ 4~6名様 1,700

パルメザンチーズのフレンチフライ (乳 / milk) 850
Parmesan French Fries
パルメザンチーズを贅沢にすりおろしたフレンチフライ

魚介と野菜のフリット盛り合わせ (小麦・エビ / wheat・shrimp) 1,500
Fritto Misto
サクッと揚げたシーフードと旬の野菜を盛り合わせて

季節野菜のイタリア風チーズフォンデュ (小麦・乳 / wheat・milk) 1,800
Italian-Style Cheese Fondue with Seasonal Vegetables
彩り豊かな野菜をクリーミーなチーズソースで楽しむ贅沢なひと皿

ミラノ風 リゾットのおこげ (乳・卵 / milk・egg) 1,200
Milanese-Style Crispy Risotto
おこげの香ばしさと深い味わいが広がるシアターテーブルでしか味わえない一品

フォッカッチャ(2カット) (小麦 / wheat) 400
Warm Focaccia Bread (2 pieces)

Antipasto/Apertura 前菜



トマトのカプレーゼ ブッラータチーズ (乳 / milk) 2,500
Tomato Caprese with Burrata Cheese
とろけるブッラータチーズと新鮮なトマト、贅沢なカプレーゼ

畑から届く季節のサラダ (くるみ / walnut) 1,100
Seasonal Salad Straight From The Farm
契約農家から届いた味わい深いシンプルなサラダ

鮮魚のカルパッチョ 1,850
Fresh Fish Carpaccio
旬の鮮魚のマリネに季節のハーブを添えて

Staub/Attoe ストウブ料理

カマンベールのSTAUB焼きにんにくアンチョビソース (小麦・乳 / wheat・milk) 1,800
Camembert Baked in STAUB with Garlic Anchovy Sauce
ワインと相性の良い熱々STAUBで焼き上げる、極上のチーズ料理

赤海老のSTAUB焼き ヴェネツィア風 (エビ / shrimp) 1,800
Venetian-Style Sautéed Red Prawns
赤海老のソテーをレモン風味のんにくソースと共に

Primo Piatto/Cima パスタ



デリカートナポリタン (小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg) 1,800
Napolitan Spaghetti
「ミュージカルの転換」を味わいで表現した自慢のスペシャリテ
凝縮したトマトと数種のスパイスを効かせた、自分で仕上げる新スタイルのナポリタン

リングイネ 魚介のペスカトーレ (小麦・エビ / wheat・shrimp) 2,800
Linguine Pescatore
たっぷりの海の幸とトマトの旨味が絡む、漁師風ペスカトーレ

タリアテッレ 牛肩肉と香味野菜のラグーソース (小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg) 2,000
Taliatelle with Beef shoulder and Aromatic Vegetable Ragu Sauce
牛肩肉と香味野菜をじっくりと煮込んだソースと平打ち生パスタのタリアテッレ

ペンネ クアトロフォルマッジ (小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg) 1,900
Penne with Four Cheese Sauce
4種類のチーズを使い、濃厚に仕上げたクリーミーなショートパスタ

本日のパスタ 2,200-2,500
Today's Pasta



Secondo Piatto/Fine メイン



牛肉のタリアータ (250g) (乳・卵 / milk・egg) 4,200
Beef Tagliata
旨味を引き出しつつローストした牛肉の薄切りと、パルサミコソースで愉しむシンプルな一皿

黒毛和牛のステーキフリット (200g) (乳 / milk) 5,800
Steak Frites
黒毛和牛の旨味を最大限に味わうこだわりステーキ
赤ワインバターソースとフレンチフライを添えて

コトレッタ・アツラ・ミラネーゼ ‘ミラノ風カツレツ’ (小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg) 2,800
Milanese-Style Pork Cutlet
サクサクな食感とジューシーな味わい
本場イタリアの味わいを再現したミラノ風カツレツをフレッシュトマトソースと共に

オッツブーコトリゾット・アツラ・ミラネーゼ 1人前 1,900
Braised Beef shank and Risotto (2人前からのご注文とさせていただきます。)
必ず召し上がっていただきたいシアターテーブル自慢の一皿
じっくり煮込んだ牛すね肉をミラノ名物、サフラン香るリゾット・アツラ・ミラネーゼと共に
(小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg)

Dolce/Sogno ドルチェ

焼きパンナコッタ (乳 / milk) 900
Scorched Panna Cotta
爽やかな柑橘と芳醇なバニラの香りのパンナコッタ
香ばしさと滑らかさが絶妙に調和した一味違うシアターテーブルだけの一品

クラシックティラミス (小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg) 1,200
Tiramisu
濃厚でクリーミーなマスカルポーネクリームとエスプレッソのデザート

シアターパフェ アフォガード ※数量限定 (小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg) 1,200
THEATRE Parfait-Style Affogato ※Limited Edition
アフォガードをパフェ風にアレンジした シアターテーブルだけの特別なスイーツ 追加オプション: グラッパ(15ml) +300/p
Grappa(Optional Add-On)

本日のジェラート 800
Today's Gelato

※価格は税込です。アレルギーをお持ちの方はスタッフにお伝えくださいますようお願い致します。
※Prices include tax. Please inform our staff if you have any allergies.

※18時以降コベルト(席料)としてお1人様300円頂戴しております。
※Please note that 300yen a person will be added as a table charge after 6:00p.m.