

THE THEATRE TABLE

LUNCH COURSE 3,800~

11:00-15:30 (15:00L.O.)

SALAD BUFFET and SOFT DRINK BAR

彩り豊かなサラダbuffetとソフトドリンクバーをカウンターよりご自由にお取りください
Please feel free to help yourself to the colorful salad buffet and soft drink bar at the counter.

PASTA

1品お選びください

A 窯焼きベーコンと季節野菜のアマトリチャーナ風 ペンネ (小麦 乳 卵 / wheat milk egg)

Oven-baked Bacon and Seasonal Vegetable Amatriciana-style Penne

高温の窯で表面をカリッと焼き上げたベーコンの脂の旨みと、さわやかなトマトソースが特徴です。
筒状のペンネの芯までソースが入り込み、噛むほどに凝縮された旨味とさわやかな酸味が口の中に広がります。

B 桜えびと春キャベツのスパゲッティ カラスミがけ (小麦 えび / Wheat Shrimp) +400/p

Sakura Shrimp and Spring Cabbage Spaghetti topped with Bottarga

桜えびの香りと、春キャベツの甘みを最小限に引き出したパスタです。
仕上げに振りかけたカラスミの濃厚なコクと塩気が、オイルベースのソースに奥深さを与えます。

MAIN

大山どりのバターソテー 春野菜とレモン仕立て (小麦 乳 卵 / Wheat Milk Egg)

Daisen Chicken Butter Sauté with Spring Vegetables and Lemon Dressing

銘柄鶏「大山どり」をバターで表面は香ばしく、中はしっとりとソテーしました。
春野菜を添え、果汁を絞ったレモンソースで仕上げています。バターのコクとレモンの酸味のバランスが特徴です。

DOLCE

1品お選びください

- 焼きパンナコッタ +300/p
Scorched Panna Cotta
(乳 / milk)
- ティラミス
Tiramisu
(小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg)
- ミルクジェラート カモミールと苺のジュレ
Milk Gelato with Chamomile and Strawberry Jelly
(小麦・乳 / wheat・milk)

SET DRINK

スパークリングワイン Sparkring Wine	550
グラスワイン 白・赤 Glass Wine White or Red	550
キリンハートランド KIRIN Heartland	550

KID'S MENU 780

SALAD BUFFET and SOFT DRINK BAR

彩り豊かなサラダbuffetとソフトドリンクバーをカウンターよりご自由にお取りください
Please feel free to help yourself to the colorful salad buffet and soft drink bar at the counter.

KID'S PASTA 1品お選びください

※上記2種のパスタを-halfサイズでご用意
(唐辛子などの辛味成分調味料は抜いております)

DOLCE

ミルクジェラート
Milk Gelato

お席は2時間制となります / アレルギーをお持ちの方は、スタッフにお申し付けください / お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。
未就学児のお子様がお食事をされる場合は300円を頂戴しbuffet・ドリンクバーをご利用いただけます。
小学生以上のお子様はワンオーダーを頂戴しております。

Please understand that your table is available for 120 minutes. / Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.
For preschool children, the buffet and drink bar are available for 300 yen. / We are accepting orders for students in elementary school and above.

THE THEATRE TABLE

LUNCH SET

11:00-15:30 (15:00L.O.)

SALAD BUFFET and SOFT DRINK BAR

彩り豊かなサラダbuffetとソフトドリンクバーをカウンターよりご自由にお取りください
Please feel free to help yourself to the colorful salad buffet and soft drink bar at the counter.

MAIN

1品お選びください

- A 窯焼きベーコンと季節野菜のアマトリチャーナ風 ペンネ** (小麦 乳 卵 / wheat milk egg) **2,500**
Oven-baked Bacon and Seasonal Vegetable Amatriciana-style Penne
高温の窯で表面をカリッと焼き上げたベーコンの脂の旨みと、さわやかなトマトソースが特徴です。
筒状のペンネの芯までソースが入り込み、噛むほどに凝縮された旨味とさわやかな酸味が口の中に広がります。
- B 桜えびと春キャベツのスパゲッティ カラスミがけ** (小麦 えび / Wheat Shrimp) **2,900**
Sakura Shrimp and Spring Cabbage Spaghetti topped with Bottarga
桜えびの香りと、春キャベツの甘みを最小限に引き出したパスタです。
仕上げに振りかけたカラスミの濃厚なコクと塩気が、オイルベースのソースに奥深さを与えます。
- C 大山どりのバターソテー 春野菜とレモン仕立て** (小麦 乳 卵 / Wheat Milk Egg) **3,300**
Daisen Chicken Butter Sauté with Spring Vegetables and Lemon Dressing
銘柄鶏「大山どり」をバターで表面は香ばしく、中はしっとりとソテーしました。
春野菜を添え、果汁を絞ったレモンソースで仕上げています。バターのコクとレモンの酸味のバランスが特徴です。

DOLCE

1品お選びください

- **焼きパンナコッタ +300/p**
Scorched Panna Cotta
(乳 / milk)
- **ティラミス**
Tiramisu
(小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg)
- **ミルクジェラート カモミールと苺のジュレ**
Milk Gelato with Chamomile and Strawberry Jelly
(小麦・乳 / wheat・milk)

SET DRINK

- | | |
|---------------------------------------|-----|
| スパークリングワイン
Sparkring Wine | 550 |
| グラスワイン 白・赤
Glass Wine White or Red | 550 |
| キリンハートランド
KIRIN Heartland | 550 |

KID'S MENU 780

SALAD BUFFET and SOFT DRINK BAR

彩り豊かなサラダbuffetとソフトドリンクバーをカウンターよりご自由にお取りください
Please feel free to help yourself to the colorful salad buffet and soft drink bar at the counter.

KID'S PASTA 1品お選びください

※上記2種のパスタをハーフサイズでご用意
(唐辛子などの辛味成分調味料は抜いております)

DOLCE

ミルクジェラート
Milk Gelato

お席は2時間制となります / アレルギーをお持ちの方は、スタッフにお申し付けください / お車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。
未就学児のお子様がお食事をされる場合は300円を頂戴しbuffet・ドリンクバーをご利用いただけます。
小学生以上のお子様はワンオーダーを頂戴しております。

Please understand that your table is available for 120 minutes. / Alert your server about allergies. / Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.
For preschool children, the buffet and drink bar are available for 300 yen. / We are accepting orders for students in elementary school and above.