THE THEATRE

TABLE

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

LUNCH COURSE

3,800~

SALAD BUFFET and SOFT DRINK BAR

彩り豊かなサラダブッフェ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 (Half Size) 1品お選びください

A 秋ナスのアラビアータ ペンネ

Spicy Tomato Penne with Autumn Eggplant (小麦 / wheat)

B エビとズッキーニ、カラスミのアーリオ・オーリオ スパゲッティ +400/p

Spaghetti with Shrimp, Zucchini, and Bottarga in Garlic & Olive Oil Sauce (小麦・エビ / wheat・shrimp)

MAIN

鴨のロースト アグロドルチェのソース

Roasted Duck with Sweet & Sour Agrodolce Sauce (乳・卵 / milk·egg)

DOLCE 1品お選びください

1.ティラミス

2.本日のジェラート

Today's Gelato

♠ 3.焼きパンナコッタ +300/p

Scorched Panna Cotta

LUNCH SET

Tiramisu (小麦·乳·卵 / wheat·milk·egg)

SALAD BUFFET and SOFT DRINK BAR

彩り豊かなサラダブッフェ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 秋ナスのアラピアータ ペンネ

2,500

Spicy Tomato Penne with Autumn Eggplant (小麦 / wheat)

B エビとズッキーニ、カラスミのアーリオ・オーリオ スパゲッティ

2,900

Spaghetti with Shrimp, Zucchini, and Bottarga in Garlic & Olive Oil Sauce (小麦・エビ / wheat・shrimp)

C 鴨のロースト アグロドルチェのソース

3,300

Roasted Duck with Sweet & Sour Agrodolce Sauce (乳卵 / milk·egg)

DOLCE 1品お選びください

1.ティラミス

2.本日のジェラート

☆ 3.焼きパンナコッタ +300/p

Today's Gelato

Scorched Panna Cotta (乳 / milk)

Tiramisu (小麦·乳·卵 / wheat·milk·egg)

KIDS MENU 780

SALAD BUFFET and SOFT DRINK BAR

彩り豊かなサラダブッフェとソフトドリンクパ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.

KIDS PASTA

※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

本日のジェラート

Today's Gelato

SET DRINK +550

スパークリングワイン Sparkring Wine

グラスワイン 白・赤 Glass Wine White or Red

キリンハートランド KIRIN Heartland