

DINNER
SHARE COURSE

4,800-

Antipasto

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

鮮魚のカルパッチョ
Fresh Fish Carpaccio

フォッカッチャ
Warm Focaccia Bread



Primo Piatto

チンクエ フンギ 国産5種きのこビアンコのタリアテッレ
Tagliatelle with Five Japanese Mushrooms, Bianco Style

or
本日のパスタ
Today's Pasta

Secondo Piatto

豚肩肉の低温調理 パルサミソース
Tagliatelle with Five Japanese Mushrooms, Bianco Style

or
大山どりのレモンバターソテー +300/p
Sautéed Daisen Chicken with Lemon Butter

or
オッツブーコトリゾット アッラ・ミラネーゼ +1400/p
Braised Beef shank and Risotto

Dolce

ワッフルコーンバニラアイス
Vanilla Ice Cream & Waffle Cone

or
クラシック ティラミス +300/p
Tiramisu

or
【数量限定】メリンガータ 本日のフルーツソース +300/p
[Limited Availability] Meringata with Today's Fruit Sauce

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.

THE THEATRE TABLE

DINNER

Antipasto/Cicchetto 小さな前菜

いろいろな野菜のピクルス Various Vegetable Pickles 程よい酸味が特徴の野菜のピクルス	700
オリーブの盛り合わせ Mixed Olives ワインとの相性の良いオリーブ2種を盛り合わせて	700
フレンチフライ French Fries 不動の人気。フレンチフライ	750
ゼツポリーニ （小麦・海老・かに） Zeppolini - Fried Dough Bites 海苔を練り込んだ生地をひと口サイズに揚げた、 外はカリッと、中はふんわりとしたイタリア・ナポリの伝統的な揚げ物	750
とうもろこしとパルミジャーノのポレンタフリット （乳・卵） Crispy Polenta Fries with Corn & Parmigiano とうもろこしの粉から作るポレンタは外はカリッと香ばしく、中はほっくりとした食感。 仕上げにパルミジャーノチーズをたっぷりかけたおつまみフリット。	750
鶏白レバーのムース （小麦・乳 / wheat・milk） 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	900
チーズの盛り合わせ （小麦・乳 / wheat・milk） Assorted Cheese Platter おすすめチーズ3種の盛り合わせ	2,200
フォッカッチャ（2カット） （小麦 / wheat） Warm Focaccia Bread - 2pieces 自家製の高加水フォッカッチャ	400

Antipasto/Apertura 前菜

生ハムと季節のフルーツ Prosciutto with Seasonal Fruit しっとりとした生ハムの塩味と、季節のフルーツの甘みとみずみずしさを楽しむ、シンプルな前菜。	1,600
ブラウンマッシュルームとルッコラのサラダ（乳 / milk） Brown Mushroom & Arugula Salad ブラウンマッシュルームの豊かな香りと、ルッコラのほろ苦さを楽しむ、シンプルで爽やかなサラダ。	1,800
鮮魚のカルパッチョ Fresh Fish Carpaccio 旬の鮮魚のマリネに季節のハーブを添えて	1,900
トマトのカプレーゼ ブッラータチーズ（乳 / milk） 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	2,500

※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.

Staub/Atmore ストウブ料理

赤海老のヴェネツィア風ソテー（海老・乳 / shrimp・milk） Venetian-Style Sautéed Red Shrimp 赤海老のソテーをレモン風味のんにくアンチョビソースと共に	1,800
窯焼きストウブのフリッタータ しらす・ししとう・リコッタチーズ（乳・卵・えび・かに） Wood-Fired Staub Frittata with Whitebait, Shishito Peppers & Ricotta 高温の窯で焼き上げた、ふんわりとしたフリッタータ。 しらすの旨みとししとうの風味、リコッタチーズのまろやかなコクを合わせた、 焼きたてならではの味わい	1,800
焼きカマンベール 無花果とオレンジ蜂蜜（乳・小麦） Baked Camembert with Fresh Figs & Orange-Infused Honey とろりとしたチーズの濃厚なコクに、 無花果の甘みと華やかなオレンジはちみつのがアクセントとなる一品 カンパニュと共に。	2,000

Primo Piatto/Cima パスタ

チンクエ フンギ 国産5種きのこビアンコタリアテッレ (小麦・乳・卵) Tagliatelle with Five Japanese Mushrooms, Bianco Style 国産5種のきのこを贅沢に使った、きのこの豊かな香りと旨みを楽しむタリアテッレ。	1,800
ネロ エ ロツツ イカスミとトマトソースのスパゲッティ (小麦・乳) Spaghetti Nero e Rosso with Squid Ink & Tomato Sauce イカスミの濃厚な旨みとトマトの爽やかな酸味を合わせたスパゲッティ。 黒と赤の美しいコントラストが印象的な、魚介の旨みを楽しめるパスタ	1,800
クラシック カルボナーラ スパゲティ (小麦・乳・卵) Classic Spaghetti Carbonara イタリアの伝統的なカルボナーラ。 濃厚でクリーミーな味わいとグアンチャーレの旨み、黒胡椒の香りを楽しめる王道のパスタです	2,000
グアンチャ ディ マンツォ 牛ホホ肉の赤ワイン煮込みのリガトーニ (小麦・乳・卵) Rigatoni alla Guancia di Manzo - Red Wine Braised Beef Cheek 牛ホホ肉を赤ワインでじっくり煮込み、もっちりとしたリガトーニに絡めた一皿。 牛肉の深いコクと赤ワインの豊かな風味を楽しめる。	2,000

本日のパスタ

Today's Pasta



Secondo Piatto/Fine メイン

カラマリ・アツラ・グリエ Grilled Calamari やわらかく焼き上げたイカを、香ばしくシンプルに仕上げた一皿。 イカ本来の甘みと旨みを楽しめる、素材を生かしたイタリア料理	2,800
大山どりのレモンバターソテー (小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg) Sautéed Daisen Chicken with Lemon Butter ジューシーで旨みのある大山どりを香ばしくソテーし、 爽やかなレモンとたっぷりのバターで仕上げた一皿	2,800
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) トッピング：フォンティーナチーズ +600 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。 濃厚でクリーミーなフォンティーナチーズをトッピングして召し上がるのがお薦め	2,800

黒毛和牛のタリアータ(200g) (乳・卵 / milk・egg) **4,200**
 Beef Tagliata
 旨味を引き出しつつローストした黒毛和牛に
 ルッコラ、レモン、パルミジャーノチーズで愉しむシンプルな一皿

オツブーコと
リゾット・アッラ・ミラネーゼ (小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg) 1人前 **2,100**
 Braised Beef shank and Risotto
 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・アッラ・ミラネーゼと共に
 ※2人前からのご注文とさせていただきます。

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	
ティラミス (小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg)	900
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	
ワッフルコーンバニラアイスのアフォガード (小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg)	1,200
Affogato with Vanilla Ice Cream & Waffle Cone	
香り高いエスプレッソをバニラアイスに注ぎ、	
ワッフルコーンの香ばしい食感を添えた、食後にぴったりのアフォガード	

ピスタチオと木苺のセミフレッド (乳・卵 / milk・egg) 1,200
 Pistachio & Raspberry Semifreddo
 香ばしいピスタチオの風味に、木苺の甘酸っぱさを合わせたセミフレッド。
 仕上げる濃厚なピスタチオソースをたっぷりと。

【数量限定】
メリンガータ 本日のフルーツソース (小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg) **1,200**
 [Limited Availability] Meringata with Today's Fruit Sauce
 サクッと軽やかなメレンゲと、なめらかなクリームを重ねた
 イタリアの伝統菓子「メリンガータ」をフルーツソースとともに