

BEER

キリン ハートランド おだやかな苦みが特徴の麦芽・アロマホップ100%ビール KIRIN Heartland (Draft)	950
レッドアイ Red Eye Beer, Tomato Juice	900
シャンディーガフ Shandy Guff Beer, Ginger Ale	900

BOTTLE BEER

ハイネケン -オランダ- Heineken -Netherlands-	900	ギネス -アイルランド- Guinness -Ireland-	950
ペローニ -イタリア- Peroni -ITALIA-	900	キリン グリーンズフリー (ノンアルコール) KIRIN GREEN'S FREE	750
モレッティ -イタリア- Moretti -ITALIA-	900		

WHISKY

ジョンニー・ウォーカー ブラックラベル 12年 Johnnie Walker Black Label 12yrs	900	陸 Riku	1,000	富士 シングルブレンデッド Fuji	1,500
ウッドフォードリザーブ Woodford Reserve	1,400	バランタイン 17年 Ballantine's 17yrs			1,700

APERITIVO

リモンチェッロ Limoncello	850	季の美 京都ドライジン KINOBI Kyoto Dry Gin	1,000
グラッパ Grappa	850	サイレントプール SILENT POOL	1,000
アマレット ディサローノ Amaretto Disaronno	850	モンキー47 ドライ・ジン MONKKEY 47	1,200
アペロール Aperol	850		

COCKTAILS

レモンサワー The Lemon Sour Limonchello, Lemon, Salt, Soda	900	アップル コブラー Apple Cobbler Honey Whisky, Apple Juice, Cinnamon Syrup, Lemon Juice	950
ガリバルディ Garibaldi Campari, Orange Juice	900	エスプレッソ マティーニ Espresso Martini Vodka, Espresso, Coffee Liqueur, Pistacchio Syrup	1,300
スプモーニ Spumoni Campari, Grapefruit Juice, Tonic Water	900	モヒート Mojito White Rum, Simple Syrup, Lime, Mint Leaves, Soda	1,000
アペロールスプリッツ Aperol Spritz Aperol, Sparkling Wine, Soda, Lemon	1,000	ミモザ Mimosa Champagne, Orange Juice	1,100
モスコ ミュール Moscow Mule Vodka, Ginger Ale, Lime	1,000		

MINERAL WATER

スルゾーヴァ Surgiva 500ml < Sparkling / Still > イタリアトレンティーノ州の氷河が点在する アダメッコ・ブレンタ自然保護区 (標高 1134m) の氷河の源水 スパークリングウォーター、スティルウォーターいずれか お選びください	900
--	------------

SOFT DRINKS

オーガニック ブドウジュース Organic Grape Juice オーストリアの最高のブドウ果実から生まれた、もぎたての 100% ビュアぶどうジュース	900		
アランチャータ・ロッサ Aranciata Rossa 地中海の太陽を感じる、ブラッドオレンジソーダ	850		
ブラッドオレンジジュース Blood Orange Juic	800		
フィーバーツリー プレミアム ジンジャー ビア FEVER-TREE Premium Ginger Beer	850		
フィーバーツリー プレミアム ジンジャーエール FEVER-TREE Premium Ginger Ale	850		
クランベリー Cranberry	800	マンゴー Mango	800
パイナップルジュース Pineapple Juice	800	グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	800

NON ALC COCKTAILS

エストラゴン レモンスカッシュ Estragon Lemon Squash レモンの爽やかさに、柔らかい香りのハーブをあわせたオリジナルレモンスカッシュ Lemon Juice, Estragon, Simple Syrup, Soda	900
コーク モヒート Coke Mojito ミントの爽快感にシナモンシロップがクセになる味わい Coke, Cinnamon Syrup, Mint Leaves, Lime	900
ノンアルコール・ジントニック Non Alc - Gin Tonic 無農薬で栽培された2種類のバラトラベンダー、スパイスなどを原料としたノンアルコールジンで作る爽やかなモクテル Non Alc Gin, Tonic Water, Lime	900

SIGNATURE

シアターラテ 乳 / milk 提供時間 11:00-20:00 Theatre Latte 大きなカフェラテボウルに濃厚なエスプレッソ、たっぷりのミルクで描くラテアート。 コーヒースタンド「THE THEATRE COFFEE」のカフェラテをお楽しみいただけます。	900
---	------------

COFFEE

Little Darling
COFFEE ROASTERS

南青山にあるロースターカフェ「Little Darling Coffee Roasters」のオリジナルブレンド。
世界各地のコーヒー豆をセレクトし、ドイツの老舗焙煎機「プロバット」で
焙煎したブレンドをお楽しみください。

コーヒー Coffee < Hot / Iced >	750	ソイラテ Soy Latte < Hot / Iced >	850
カフェラテ 乳 / milk Café Latte < Hot / Iced >	850	エスプレッソ Espresso	700

TEA

チャイティーラテ 乳 / milk Chai Tea Latte < Hot / Iced > ネパール茶専門店「CHIYA-BA(中目黒)」のチャイベースを使用	850		
オーガニック アールグレイ Organic Earl Gray < Hot / Iced >	850	ローズヒップ スイート Rosehip Sweet < Hot >	850
オーガニック ダージリン Organic Darjeeling < Hot >	850	カモミール ジンジャー Chamomile Ginger < Hot >	850
ジャスミン Jasmine < Hot >	850		

※その他クラシックカクテルもご用意しております。お気軽にスタッフまでお声掛けください。

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

オリーブのマリネ 650

Olive Marinade
ローズマリー・タイム・ローリエと共にマリネした2種のオリーブ

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全粒粉パン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

ミモレットチーズのフレンチフライ (乳 / milk) 850

Mimolette Cheese French Fries
ミモレットを贅沢にすりおろしたフレンチフライ

全粒粉パン(2枚) (小麦 / wheat) 400

Whole Bread (2 pieces)

+ホイップバター (乳/ milk) 200

+Whipped Butter

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

根菜とミモレットチーズのサラダ (乳 / milk) 1,500

Mimolette Salad with Root Vegetables
色鮮やかな根菜を生ハムとミモレットチーズとご一緒に

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

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 カラスミレモンバター (小麦・乳 / wheat・milk) 2,300

Linguine with Bottarga and Lemon Butter
リングイネに絡む濃厚なカラスミと発酵バターの旨味、レモンが爽やかな一皿

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

Staub/Attore 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

ミラノ風 リゾットのおこげ (乳・卵 / milk・egg) 1,000

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

天使の海老 ヴェネツィア風ソテー (エビ / shrimp) 1,800

Venetian-Style Sautéed Shrimp
有頭海老のソテーをレモン風味のにんにくアンチョビソースと共に

トリッパと白いんげん豆の煮込み (乳・卵 / milk・egg) 1,600

Trippa and White Bean Stew
トリッパや白いんげん豆を柔らかく煮込んだイタリアの家庭料理

※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.

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、バルサミコソースで愉しむシンプルで一皿

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

メカジキのバルミジャーノ焼き (小麦・乳 / wheat・milk) 2,600

Grilled Fatty Tuna Sailfish with Pomesan
芳醇なバルミジャーノとメカジキを贅沢に焼き上げた、お酒好きにおすすめしたい魚料理

鮮魚のアクアパッツァ 3,200-3,800

Aqua Pazza with Fresh Fish
新鮮な魚介の旨味をたっぷり引き出した一品。彩り豊かな本格アクアパッツァ

コトレッタ・アッラ・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・アッラ・ミラネーゼ (小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg) 3,500

Braised Beef shank and Risotto
必ず召し上がっていた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

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

バナナのティラミス (小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg) 1,200

Banana Tiramisu
マスカルポーネクリームとバナナの甘味が好相性のデザート

バラの香りのカッサータ (乳 / milk) 1,000

Cassata with a Hint of Rose
ラム酒とドライフルーツ、リコッタチーズをたっぷり使ったアイスクーキー

本日のジェラート 600

Today's Gelato

SHARE COURSE

4,800

Antipasto

前菜3種の盛り合わせ
Assorted Three Appetizers

Primo Piatto

タリアテッレ クワトロフォルマッジ
Taliatelle with Four Cheese Sauce

Secondo Piatto

※メインのチョイスはグループ毎でお願いいたします

・豚肩肉の低温調理 パルサミソース or ・本日のお魚料理
Sous Vide Pork Shoulder with Balsamic Sauce Today's Fish Dish

Dolce

本日のデザート
Today's Dessert

Cafè

コーヒー
Coffee

CHEF'S COURSE

6,800

Wine Pairing

3glass 2,800

Antipasto 1

前菜3種の盛り合わせ
Assorted Three Appeta

Antipasto 2

鮮魚のカルパッチョ
Fresh Fish Carpaccio

Primo Piatto

デリカートナポリタン
Napolitan Spaghetti

Secondo Piatto Pasce

メカジキの Parmesan 焼き
Grilled Fatty Tuna Sailfish with Pormesan

Secondo Piatto Carne

オツブーコトリゾット アッラ・ミラネーゼ
Braised Beef Shank and Risotto

Dolce

焼きパンナコッタ
Scorched Panna Cotta

Cafè

コーヒー
Coffee