

# THE THEATRE TABLE COURSE

～前菜2品 + パスタ + メイン + ドルチェ～

4,800～

## 前菜 Antipasto/Apertura

### 前菜3種の盛り合わせ

Assorted Three Appetizers

例)生ハム・カプレーゼ・農園風イタリアンポテト  
Dry-cured Ham・Caprese・Italian Potatoes Farm-Style

### 高知県産直送鮮魚のカルパッチョ (+800)

Fresh Fish Carpaccio

## パスタ Primo Piatto/Cima

### 本日のパスタ

Today's Pasta

## メイン Secondo Piatto/Fine

～お好きなものを1品お選びください～

### 豚肩肉の低温調理 バルサミソース

Sous Vide Pork Shoulder with Balsamic Sauce

### 本日のお魚料理

Today's Fish Dish

### 和牛サーロインのシアターステーキ(100g) (+1,500)

Wagyu Sirloin THEATRE Steak

## ドルチェ Dolce/Sogno

### 本日のデザート

Today's Dessert

※メニューの選択はグループ毎でお願いいたします。  
Please select your menu choices by group.

## 小さな前菜

# Antipasto/Cicchetto

### いろいろ野菜のピクルス

650

Various Vegetable Pickles

マイルドな甘みとバランスの取れた酸味が抜群のピクルス

### 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

2,100

Assorted Cheese Platter

おすすめチーズ3種の盛り合わせ

(小麦・乳 / wheat・milk)

### 鶏白レバーのムース

900

Chicken White Liver Mousse

軽やかで味わい深い鶏の白レバー、トリュフの香り

(小麦・乳 / wheat・milk)

### 生ハム

～3名様 900

Dry-cured Ham

スペイン産ハモンセラノ

4～6名様 1,700

### ミモレットチーズのフレンチフライ

850

Mimolette Cheese French Fries

ミモレットをふんだんにすりおろしたフレンチフライ

(小麦・乳 / wheat・milk)

### 全粒粉パン 2枚

400

Whole Bread (2 pieces)

(小麦 / wheat)

## 前菜

# Antipasto/Apertura

### ルッコラとマッシュルーム・

1,500

### ペコリーノチーズのサラダ

Arugula, and Mushroom, Pecorino Cheese Salad

ルッコラとマッシュルームのサラダに

イタリア産の羊のミルクで作られたチーズをあわせて

### トマトのカプレーゼ プッラータチーズ

1,700

Tomato Caprese with Burrata Cheese

酸味と甘みの強いフルーツトマトとクリーミーなプッラータチーズ

(乳 / milk)

### 畑から届く季節のサラダ

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

(くるみ / walnut)

### 高知県産直送鮮魚のカルパッチョ

1,850

Fresh Fish Carpaccio

高知県産直送の旬の鮮魚のマリネに季節のハーブを添えて

## ストウブ料理

# Staub/Attore

### カマンベールのSTAUB焼き

1,800

### にんにくアンチョビソース

Camembert Baked in STAUB with Garlic Anchovy Sauce

STAUBで焼き上げたカマンベールを

にんにくアンチョビソースで風味豊かに仕上げました

(小麦・乳 / wheat・milk)

### ミラノ風 リゾットのおこげ

1,000

Milanese-Style Crispy RisottoT

おこげの香ばしさと深い味わいが広がるここでしか味わえない一品

(乳・卵 / milk・egg)

### こだわりきのこのSTAUB焼き

1,800

### トリュフの香り

Specialty Mushrooms Baked in a STAUB with the Aroma of Truffles

朱鷺色平茸や柳松茸などの珍しいきのこを使ったSTAUB焼き

仕上げに黒トリュフを贅沢にスライス

(乳 / milk)

### トリッパと白いんげん豆の煮込み

1,600

Trippa and White Been Stew

トリッパやギアラ、小腸を白いんげん豆やほうれん草と共に柔らかく煮込んだ

ワインと相性の良い一品

(乳・卵 / milk・egg)

### 漁師町の具沢山魚介の煮込み ‘カチュッコ’

3,800

### ガーリックトースト2枚付

追加2枚 400

Hearty Fisherman's Town Seafood Stew

高知県産直送の白身魚とカニ、ムール貝やアサリなどをたっぷり使用し

赤ワインとトマトソースで煮込みました。深みのある味わいと

ガーリックトーストが相性のいいメインとしてもお楽しみいただける一品

(小麦・乳・かに / wheat・milk・crab)

## パスタ

# Primo Piatto/Cima

### デリカートナポリタン

1,800

Naepolitan Spaghetti

自分で作るナポリタン。ミューズカルの転換のような白と赤の変化が楽しめます

(小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg)

### リングイネ ポツタルガのボンゴレ

2,300

Linguine with Bottarga in Clam Sauce

あさり出汁、ポツタルガの旨味をリングイネと共に

(小麦・乳 / wheat・milk)

### タリアテッレ 牛肩肉と香味野菜のラグーソース

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

(小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg)

### ペンネ クアトロフォルマッジ

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

(小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg)

### 本日のパスタ

2,200-2,500

Today's Pasta

## メイン

# Secondo Piatto/Fine

### 牛肉のタリアータ

3,200

Beef Tagliata

コクのある脂の甘味と赤身肉の旨味のあるザブトンのローストを薄くスライス

(小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg)

### コトレッタ・アツラ・ミラネーゼ ‘ミラノ風カツレツ’

2,800

Milanese-Style Pork Cutlet

豚肩ロースを薄く叩き象の耳のように仕上げるのが特徴

(小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg)

### オツプーコトリゾット・アツラ・ミラネーゼ

3,500

Braised Beef shank and Risotto

骨付きの仔牛すね肉とサフランで味付けしたチーズリゾット

(小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg)

### 和牛サーロインのシアターステーキ

5,800

Wagyu Sirloin THEATRE Steak

ジューシーな和牛サーロインステーキを

香り高いレホールでシンプルに仕上げた一品

### 本日のお魚料理

2,600-2,800

Today's Fish Dish

## ドルチェ

# Dolce/Sogno

### 焼きパンナコッタ

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

表面をカリッとキャラメリゼした当店シグネチャーデザート

(乳 / milk)

### バナナのティラミス

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

(小麦・乳・卵 / wheat・milk・egg)

### バラの香りのカッサータ

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

(乳 / milk)

### 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.