

THE THEATRE TABLE COURSE

～前菜 + 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・ペコリーノチーズのサラダ 1,500
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 Risotto
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
Naeapolitan 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)

オツプーコとリゾット・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ー
(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.