



Felice

— フェリーチェ —

税込**3,800**円

【 始まりの一皿 】

季節を感じるお食事はじめ

(乳、豚)

【 前菜 】

寒鱈のスマーク 菜の花のソース ハーブと共に

燻製した旬の鱈と葉野菜のサラダ仕立て (小麦)

【 前菜 】

茨城 もち豚の低温ロースト インカが目覚めのプレア

しっとり火入れした豚肉と、やさしい味わいのソースの組み合わせ (乳、豚)

【 パスタ 】

〈お好みのパスタを下記からお選びください〉

スパゲッティ 九条葱と和牛肉の赤ワイン煮込みソース

滋味深い味わいのソースに香ばしくグリルした九条葱を合わせて (小麦、乳、豚、牛)

スパゲッティ 桜海老とホタテ、ブロッコリーのプーリア風オリーブオイルソース カラスミ添え

旨味の強い桜海老とブロッコリーのソースにカラスミのコクを加えて (えび、小麦)

【 ドルチェ 】

ジャスミンティーのパンナコッタ 柑橘の香り

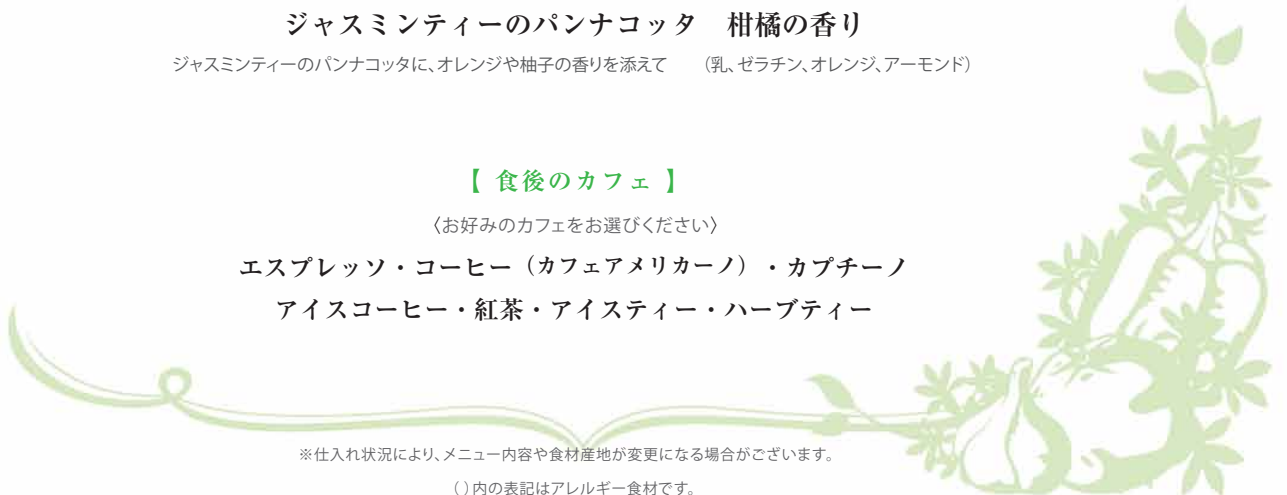
ジャスミンティーのパンナコッタに、オレンジや柚子の香りを添えて (乳、ゼラチン、オレンジ、アーモンド)

【 食後のカフェ 】

〈お好みのカフェをお選びください〉

エスプレッソ・コーヒー (カフェアメリカノ) ・カプチーノ

アイスコーヒー・紅茶・アイ스티ー・ハーブティー



※仕入れ状況により、メニュー内容や食材産地が変更になる場合がございます。

()内の表記はアレルギー食材です。



Elegante

— エレガnte —

税込 **5,800**円

【 始まりの一皿 】

季節を感じるお食事はじめ

(乳、豚)

【 前菜 】

寒鯖のスモーク 菜の花のソース ハーブと共に

燻製した旬の鯖と葉野菜のサラダ仕立て (小麦)

【 前菜 】

茨城 もち豚の低温ロースト インカが目覚めのプレア

しっとり火入れした豚肉と、やさしい味わいのソースの組み合わせ (乳、豚)

【 パスタ 】

マンチーニ社リングイネ オマール海老とロマネスコのアメリカヌソース

濃厚な甲殻類のソースを小麦の旨味が強いパスタに合わせて (小麦、えび、乳)

【 メインディッシュ 】

熊本 黒毛和牛のロースト 根セロリのソース

赤身の美味しいもも肉を香ばしくグリルしました (牛、乳)

【 ドルチェ 】

ジャスミンティーのパナコッタ 柑橘の香り

ジャスミンティーのパナコッタに、オレンジや柚子の香りを添えて (乳、ゼラチン、オレンジ、アーモンド)

【 食後のカフェ 】

〈お好みのカフェをお選びください〉

エスプレッソ・コーヒー (カフェアメリカーノ) ・カプチーノ

アイスコーヒー・紅茶・アイ스티ー・ハーブティー

※仕入れ状況により、メニュー内容や食材産地が変更になる場合がございます。

()内の表記はアレルギー食材です。

