

- フェリーチェ -  
*Felice* 税込 3,800円

【 始まりの一皿 】

焼きホワイトアスパラとヤングコーンのアフォガート  
焼いたホワイトアスパラジェラートに食感のあるヤングコーンとそのスープをかけて (乳、卵、小麦、豚)

【 前菜 】

炙り烏賊とグリーンピースのスフォルマート ミントの香りを添えて  
旬のグリーンピースの濃厚なスフレと香ばしいイカを合わせて (卵、小麦、イカ、乳)

【 前菜 】

イタリア産 仔牛のトンナート 長芋、らっきょと大葉のピューレ  
低温調理した仔牛肉にコクのあるツナのソースとシャキシャキの長芋と一緒に (牛、卵、乳、小麦、山芋)

【 リゾット 】

渡り蟹と葱のリゾット 甘草の香りとともに  
葱の香ばしさとカニの風味が織りなす滋味深いリゾット (乳、海老、かに)

【 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 和歌山県産 シラスとアオサ、発酵青唐辛子のペペロンチーノ  
マイルドな辛みの青唐辛子とアオサのオイルソース (小麦、かに)

自家製手打ちパスタ タリアテッレ トロトロ茄子とフレッシュトマトのソース ナッツのアクセント  
トロットとした茄子の旨みにトマトの酸味と爽やかなハーブの効いたソース (小麦、卵、乳、アーモンド)

自家製手打ちパスタ タヤリン 丹波鶏と枝豆、アーティチョークのラグーソース  
鶏肉の軽やかなラグーソースを細いパスタに絡めて (小麦、豚、卵、乳)

自家製手打ちパスタ オレキエッテ 仔羊とセロリのラグーソース  
旨味の詰まった羊肉のソースに清涼感のあるセロリを添えて (小麦、乳)

【 +税込500円でパスタにサマートリュフをおかけできます 】

【 ドルチェ 】

ソルトライチ レアチーズケーキ スパイシーな焼きパイナップル  
2種の異なる調理法のパイナップルとライチ風味のチーズケーキ (乳、ゼラチン、卵、小麦、アーモンド)

【 +税込500円でチーズ3種盛合わせに変更できます 】

【 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・アイスティー・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。

- エレガント -

# Elegante 税込 5,800円

## 【 始まりの一皿 】

焼きホワイトアスパラとヤングコーンのアフォガート

焼いたホワイトアスパラジェラートに食感のあるヤングコーンとそのスープをかけて (乳、卵、小麦、豚)

## 【 前菜 】

炙り烏賊とグリーンピースのスフォルマート ミントの香りを添えて

旬のグリーンピースの濃厚なスフレと香ばしいイカを合わせて (卵、小麦、イカ、乳)

## 【 前菜 】

イタリア産 仔牛のトンナート 長芋、らっきょと大葉のピューレ

低温調理した仔牛肉にコクのあるツナのソースとシャキシャキの長芋と一緒に (牛、卵、乳、小麦、山芋)

## 【 パスタ 】

冷製パスタ 甘海老のタルタルと茄子のソース キャビア添え

クリーミーな茄子のソースと甘えびの濃厚な旨みにキャビアを添えて (小麦、海老)

## 【 パスタ 】

自家製手打ちパスタ パッパルデッレ 鮎とクレソンのソース

鮎のコンフィとほろ辛い初夏野菜を合わせて (小麦、卵)

## 【 メインディッシュ 】

〈お好みのメインディッシュを下記からお選び下さい〉

フランス産 雌鴨のアッロースト 牛蒡と黒ビールソース

身質の柔らかい鴨肉をじっくりとローストし、ほろ辛いソースを合わせて (鶏、牛、小麦・乳)

太刀魚のインパデッラ ペペロナータ仕立て 和歌山県産シラス添え

香ばしく焼き上げた太刀魚をしっとり仕上げ、スモーキーなパプリカソースと (乳、豚、かに)

熊本 黒毛和牛“和王”のアッロースト (+税込1,000円)

しっかりした赤身の美味しさと豊かな風味のプレミアム和牛を香ばしく焼き上げました (牛、豚、落花生、乳)

## 【 ドルチェ 】

ソルトライチ レアチーズケーキ スパイシーな焼きパイナップル

2種の異なる調理法のパイナップルとライチ風味のチーズケーキ (乳、ゼラチン、卵、小麦、アーモンド)

【 +税込500円でチーズ3種盛合わせに変更できます 】

## 【 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

- スタジオーネ -  
*Stgione* 税込 7,000円

【こちらのコースはテーブル単位でのご注文となります】

【 始まりの一皿 】

焼きホワイトアスパラとヤングコーンのアフォガート

焼いたホワイトアスパラジェラートに食感のあるヤングコーンとそのスープをかけて (乳、卵、小麦、豚)

【 前菜 】

炙り烏賊とグリーンピースのスフォルマート ミントの香りを添えて

旬のグリーンピースの濃厚なスフレと香ばしいイカを合わせて (卵、小麦、イカ、乳)

【 前菜 】

イタリア産 仔牛のトンナート 長芋、らっきょと大葉のピューレ

低温調理した仔牛肉にコクのあるツナのソースとシャキシャキの長芋と一緒に (牛、卵、乳、小麦、山芋)

【 パスタ 】

自家製手打ちパスタ バッパルデッレ 鮎とクレソンのソース

鮎のコンフィとほろ苦い初夏野菜を合わせて (小麦、卵)

【 お魚料理 】

太刀魚のインパデッラ ペペロナータ仕立て 和歌山県産 シラス添え

香ばしく焼き上げた太刀魚をしっかりと仕上げ、スモーキーなパプリカソースと (乳、豚、かに)

【 お肉料理 】

熊本 黒毛和牛 “和王” のアッロースト 旬野菜添え サマートリュフをちりばめて

しっかりした赤身の美味しさと豊かな風味のプレミアム和牛を香ばしく焼き上げました (牛肉、鶏、豚、乳、小麦)

【 ドルチェ 】

ソルトライチ レアチーズケーキ スパイシーな焼きパイナップル

2種の異なる調理法のパイナップルとライチ風味のチーズケーキ (乳、ゼラチン、卵、小麦、アーモンド)

【 +税込500円でチーズ3種盛合わせに変更できます 】

【 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。