



- フェリーチェ -  
*Felice* 税込4,000円

【 始まりの一皿 】

海老の蓮根饅頭 ほうじ茶の香り

揚げ焼きにしたレンコン饅頭にエビとほうじ茶の香ばしい風味の出汁を合わせて (エビ、乳、小麦)

【 前菜 】

鯖のカルパッチョ トマト風味の昆布締め

イタリア風シメサバにセミドライトマトとほうれん草、トマト風味のパン粉を合わせて (さば、小麦、乳、アーモンド)

【 前菜 】

もち豚のカッスーラ サルシッチャ仕立て 白インゲン豆とともに

豚とキャベツの北イタリア風煮込み料理をソーセージに仕立てて (豚、乳、小麦)

【 リゾット 】

牛蒡とカカオのリゾット 生姜のアクセント

カカオのほろ苦さに根菜の旨みを合わせて (乳、鶏、牛)

【 パスタ 】

〈お好みのパスタを下記からお選びください〉

自家製手打ちパスタ バヴェッテ レタスとプッタネスカソース

アンチョビとケイパー、オリーブのトマトソースに歯ごたえの良いパスタを合わせて (小麦、卵)

自家製手打ちパスタ トンナレリ カリフラワーのボヴェレッコ

カリフラワーのkokのあるソースに目玉焼きを合わせたイタリアの庶民的なパスタ (小麦、乳、卵)

自家製手打ちパスタ タリアテッレ イカ墨と落の薑のソース ミョウガのアクセント (+税込300円)

濃厚な旨味のあるイカスミに爽やかな風味のお野菜を合わせて (小麦、卵、乳、いか)

自家製手打ちパスタ ピッツォケリ 茶そば仕立て 牛スジと葱のラグーソース (+税込400円)

北イタリアの郷土パスタを和でアレンジを加えて、kokのあるソースとともに (小麦、牛、乳)

【 ドルチェ 】

トルタ サッピオーサ ゴルゴンゾーラのジェラートとトレビスのマリアージュ

ホロホロのタルト生地に濃厚なチーズの風味と様々な仕立てのトレビスの苦味をアクセントに合わせて (乳、卵、小麦、くるみ)

【 +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。



- エレガント -

# Elegante 税込 5,800円

## 【 始まりの一皿 】

### 海老の蓮根饅頭 ほうじ茶の香り

揚げ焼きにしたレンコン饅頭にエビとほうじ茶の香ばしい風味の出汁を合わせて (エビ、乳、小麦)

## 【 前菜 】

### 鯖のカルパッチョ トマト風味の昆布締め

イタリア風シメサバにセミドライトマトとほうれん草、トマト風味のパン粉を合わせて (さば、小麦、乳、アーモンド)

## 【 前菜 】

### もち豚のカッスーラ サルシッチャ仕立て 白インゲン豆とともに

豚とキャベツの北イタリア風煮込み料理をソーセージに仕立てて (豚、乳、小麦)

## 【 パスタ 】

### 自家製手打ちパスタ バヴェッテ 牡蠣と菜の花、発酵唐辛子のアラビアータ

発酵唐辛子のマイルドな辛味とカキと菜の花のほろ苦さをアクセントに (小麦、卵)

## 【 パスタ 】

### 自家製 小豆のニョッキ 鴨のラグーソース カカオの香り

ホクホクのあずきとじゃがいものニョッキに濃厚なカモの煮込みソースとカカオの風味を加えて (小麦、鶏、卵、やまいも)

## 【 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〉

### スペイン産 仔豚のポルケッタ 黒にんにくソース 焼きりんご添え

身質の柔らかい豚肉を筒状に巻いてローストし、りんごの甘酸っぱさとコクのあるソースを合わせて (鶏、牛、豚、小麦、乳、りんご)

### 鯖のサルティンボッカ 蕪とヘーゼルナッツのアクセント

脂ののったサワラに生ハムを巻いてじっくりと火を入れ、カブの甘味とナッツの香ばしさを合わせたソースとともに (乳、小麦、豚)

### 三重県産 松阪牛のアッロースト カリフラワーのクレマ 生胡椒を合わせて (+税込 1,300円)

脂とサシのバランスの良い赤身肉をじっくりと火入れし、風味の豊かなソースとともに (牛、鶏、豚、乳、小麦)

## 【 ドルチェ 】

### トルタ サッピオーサ ゴルゴンゾーラのジェラートとトレビスのマリアージュ

ホロホロのタルト生地に濃厚なチーズの風味と様々な仕立てのトレビスの苦味をアクセントに合わせて (乳、卵、小麦、くるみ)

【 +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。



- スタジオーネ -

# Stagione 税込8,000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 】

海老の蓮根饅頭 ほうじ茶の香り キャビアを添えて

揚げ焼きにしたレンコン饅頭にエビとほうじ茶の香ばしい風味の出汁を合わせて (エビ、乳、小麦)

## 【 前菜 】

鯖のカルパッチョ トマト風味の昆布締め

イタリア風シメサバにセミドライトマトとほうれん草、トマト風味のパン粉を合わせて (さば、小麦、乳、アーモンド)

## 【 前菜 】

もち豚のカッスーラ サルシッチャ仕立て 白インゲン豆とともに

豚とキャベツの北イタリア風煮込み料理をソーセージに仕立てて (豚、乳、小麦)

## 【 パスタ 】

自家製手打ちパスタ バヴェッテ 牡蠣と菜の花、発酵唐辛子のアラビアータ

発酵唐辛子のマイルドな辛味とカキと菜の花のほろ苦さをアクセントに (小麦、卵)

## 【 お魚料理 】

鯖のサルティンボッカ 蕪とヘーゼルナッツのアクセント

脂ののったサワラに生ハムを巻いてじっくりと火を入れ、カブの甘味とナッツの香ばしさを合わせたソースとともに (乳、小麦、豚)

## 【 お肉料理 】

三重県産 松阪牛のアッロースト カリフラワーのクレマ 生胡椒を合わせて

脂とサシのバランスの良い赤身肉をじっくりと火入れし、風味の豊かなソースとともに (牛、鶏、豚、乳、小麦)

## 【 ドルチェ 】

トルタ サッピオーサ ゴルゴンゾーラのジェラートとトレビスのマリアージュ

ホロホロのタルト生地に濃厚なチーズの風味と様々な仕立てのトレビスの苦味をアクセントに合わせて (乳、卵、小麦、くるみ)

【 +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。

