



- フェリーチェ -
Felice 税込4,000円

【 始まりの一皿 】 ~トスカーナ州~

生ハムメロン カモミールの香り

生ハムの塩気とメロンの甘みにお花の爽やかな香りを合わせて (豚)

【 前菜 】 ~シチリア州~

新玉葱のピアンコマンジャーレ ホタルイカとホワイトアスパラを添えて

旬野菜のやさしい甘みのシチリア風ミルクプリンにホタルイカの旨味をアクセントに (イカ、乳、ゼラチン)

【 前菜 】 ~トレンティーノ アルトアディジェ州~

グーラッシュの包み揚げ ストゥルーデル仕立て グリンピースソース

郷土料理の牛肉とパプリカ煮込みを包み揚げにし、春らしい香りのソースで爽やかさを加えて (牛肉、卵、乳、小麦)

【 リゾット 】 ~カラブリア州~

アスパラと卵のリゾット リクリッツィアのアクセント

アスパラの歯ごたえとコクのあるリゾットに爽やかな甘草の香りを添えて (乳、鶏、卵)

【 パスタ 】 ~ラツィオ州~

〈お好みのパスタを下記からお選び下さい〉

自家製手打ちパスタ キタッラ パンチェッタと玉葱のアマトリチャーナ

豚肉の塩漬けとタマネギのコクのあるトマトソースで仕立てた伝統的なパスタ (豚、小麦、卵、乳)

自家製手打ちパスタ トンナレリ 筍と白魚のペペロンチーノ 胡麻風味

旬の筍と白魚の旨味を爽やかな唐辛子の辛味のきいたオイルソースで仕立てて (小麦、ごま)

自家製手打ちパスタ フェットチーネ 海老とアスパラの軽いレモンクリームソース (+税込400円)

海老の旨味の詰まった出汁にレモンの爽やかな風味を合わせた軽いクリームソース (小麦、卵、乳、エビ)

【 ドルチェ 】 ~ヴェネト州~

クランベリーのパンドーラ

赤いフルーツの甘酸っぱい風味がアクセントの春色ティラミス (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 】

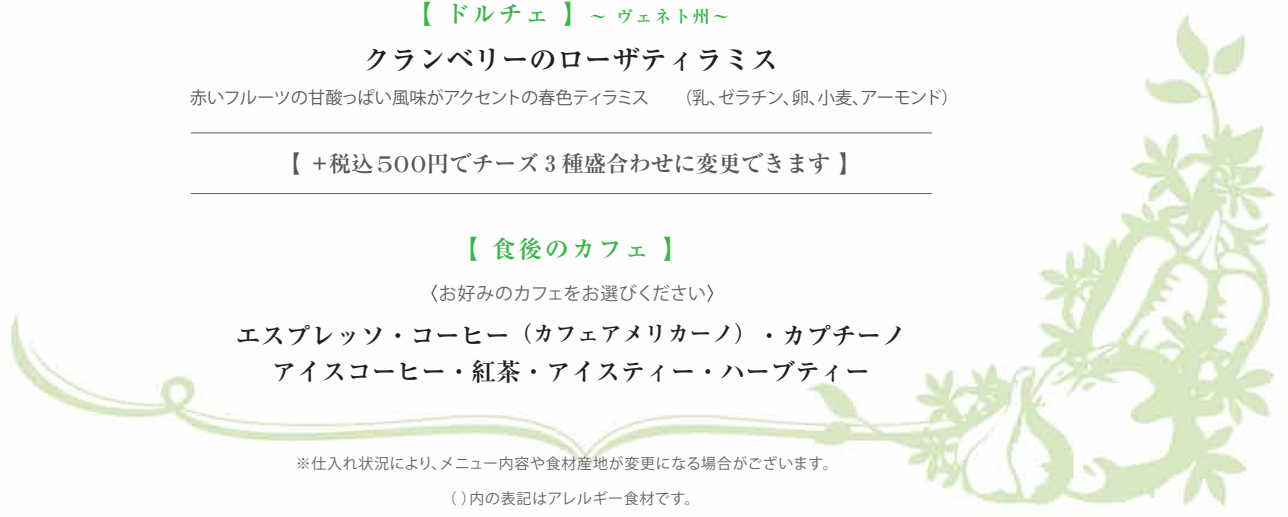
〈お好みのカフェをお選びください〉

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。





- エレガント -
Elegante 税込 **6,000**円

【 始まりの一皿 】 ~フーリア州~

王様椎茸のフリット ティエツラ風

ムール貝、じゃがいもとお米を肉厚なシタケに詰め揚げたものを、トマト出汁でさっぱりと (小麦、卵)

【 前菜 】 ~シチリア州~

新玉葱のピアンコマンジャーレ ホタルイカとホワイトアスパラを添えて

旬野菜のやさしい甘みのシチリア風ミルクプリンにホタルイカの旨味をアクセントに (イカ、乳、ゼラチン)

【 前菜 】 ~エミリアロマーニャ州~

イタリア産 仔牛肉の低温調理 キャベツのインサラータ

乳飲み仔牛を、じっくりと低温で火入れし、やわらかく仕立て、さっぱりとしたキャベツのサラダとともに (牛肉、乳、小麦)

【 パスタ 】 ~ラツィオ州~

玉手農場“キタアカリ”のニョッキ カラスミ風味

ほくほくとした食感と甘味が特徴のじゃがいもを使ったニョッキにカラスミのコクを加えて (乳、小麦、卵)

【 パスタ 】 ~カンパーニャ州~

スパゲッティーニ “濃赤糖(こいあかあめ)” フルーツトマトのポモドーロ

糖度が非常に高い濃厚な風味のトマトを、シンプルなたマトソース仕立てで愉しむひと皿に (乳、小麦)

【 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〉

~カンパーニャ州~

鯛と浅蜷のアクアパッツァ サルサヴェルデ

アサリの旨味がきいた鯛の蒸し焼きを爽やかな緑野菜のソースで (小麦、乳)

~ロンバルディア州~

仔羊のコトレッタ ミントの香りのグリーンピースソース

魚醤でマリネし、旨味を増した仔羊肉をサクサクのカツに仕立て、さっぱりとしたソースを加えて (牛、鶏、豚、乳、小麦、卵)

~ロンバルディア州~

三重県産 松阪牛のソテー 筍のローストとゴルゴンゾーラソース (+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 】 ~ヴェネト州~

クランベリーのローザティラミス

赤いフルーツの甘酸っぱい風味がアクセントの春色ティラミス (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

※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 】 ~プーリア州~

王様椎茸のフリット ティエツラ風

ムール貝、じゃがいもとお米を肉厚なシイタケに詰め揚げたものを、トマト出汁でさっぱりと (小麦、卵)

【 前菜 】 ~シチリア州~

新玉葱のピアンコマンジャーレ ホタルイカとホワイトアスパラを添えて

旬野菜のやさしい甘みのシチリア風ミルクプリンにホタルイカの旨味をアクセントに (イカ、乳、ゼラチン)

【 前菜 】 ~エミリアローマニャ州~

イタリア産 仔牛肉のミルクソース煮込み キャベツのインサラータ添え

乳飲み仔牛を、柔らかく火入れして、爽やかなキャベツのサラダと共に (牛肉、乳、小麦)

【 パスタ 】 ~カンパーニャ州~

スパゲットーニ “濃赤糖(こいあかあめ)” フルーツトマトのポモドーロ

糖度が非常に高い濃厚な風味のトマトを、シンプルなたマトソース仕立てで愉しむひと皿に (乳、小麦)

【 お魚料理 】 ~カンパーニャ州~

鯛と浅蜷のアクアパッツァ サルサヴェルデ

アサリの旨味がきいた鯛の蒸し焼きを爽やかな緑野菜のソースで (小麦、乳)

【 お肉料理 】 ~ロンバルディア州~

三重県産 松阪牛のソテー 筍のローストとゴルゴンゾーラソース

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 】 ~ヴェネト州~

クランベリーのローザティラミス

赤いフルーツの甘酸っぱい風味がアクセントの春色ティラミス (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。