

- フェリーチェ -
Felice 税込4,000円

～イタリア各地のお料理と選べるパスタコース～

【 始まりの一皿 】 ～トスカーナ州～

焼きとうもろこしのセミフレッド 焦がしアンチョビバター
とうもろこしの甘味と香ばしいバターソースのアイスクリーム仕立て (乳、卵、ゼラチン)

【 前菜 】 ～リグーリア州～

鮎のフリット 夏野菜のスカベッチョ
アユをまるごと揚げ、甘酸っぱい夏野菜のマリネを合わせて (小麦、乳、りんご、大豆)

【 前菜 】 ～プーリア州～

ズッキーニのソテー アボカドのプレア グレープフルーツとディルのアクセント
ズッキーニのほろ苦さにまろやかなアボカドの風味と柑橘の食感が爽やかなひと皿 (乳、小麦)

【 リゾット 】 ～ピエモンテ州～

パプリカとアンチョビのリゾット
パプリカの甘味とトマトの酸味をいかしたリゾットにアンチョビのアクセントを加えて (乳、鶏)

【 パスタ 】

〈お好みのパスタを下記からお選び下さい〉

～ロンバルディア州～

自家製手打ちパスタ タリアテッレ ボロネーゼ
牛肉の旨味と香味野菜、赤ワインでじっくりと煮込んだ味わい深いソース (小麦、卵、乳、牛肉、豚)

～ラツィオ州～

自家製手打ちパスタ タリオリーニ シラスと焼き茄子のケッカソース
トマトの酸味を効かせた夏らしい味わいのソースにしらすの旨味を加えて (小麦、卵、乳)

【 ドルチェ 】 ～ピエモンテ州～

豆乳のパンナコッタ パイナップルと山椒のアクセント
豆乳のやさしい味わいにジューシーなパイナップルと山椒の香りで爽やかに (乳、ゼラチン、卵、小麦、大豆)

【 +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 6,500円

～イタリア州を巡るメイン付きコース～

【 始まりの一皿 】 ～トスカーナ州～

焼きとうもろこしのセミフレッド 焦がしアンチョビバター
とうもろこしの甘味と香ばしいバターソースのアイスクリーム仕立て (乳、卵、ゼラチン)

【 前菜 】 ～リグーリア州～

鮎のフリット 夏野菜のスカベッチョ

アユをまるごと揚げ、甘酸っぱい夏野菜のマリネを合わせて (小麦、乳、りんご、大豆)

【 前菜 】 ～プーリア州～

ズッキーニのソテー アボカドのプレア グレープフルーツとディルのアクセント

ズッキーニのほろ苦さにまろやかなアボカドの風味と柑橘の食感が爽やかなひと皿 (乳、小麦)

【 パスタ 】 ～カンパーニャ州～

スパゲッティーニ 蛸のナポリ風ラグーソース

タコと玉ねぎをじっくりと煮込んだ濃厚なソースに、歯ごたえのしっかりした麺を絡めて (小麦、乳、アーモンド)

【 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〉

～シチリア州～

平目と帆立のインボルティーニ 王様椎茸を添えて

風味豊かな椎茸とホタテのペーストをヒラメで包み、しっかりと焼き上げて (小麦、乳)

～フリウリ州～

三重県産 松阪牛の昆布締めグリル パプリカのアグロドルチェ

赤身と刺しのバランスのとれた松阪牛をじっくりとグリルし、さっぱりと仕立てた旬野菜とともに (牛、鶏、豚、乳、小麦、リンゴ)

【 ドルチェ 】 ～ピエモンテ州～

豆乳のパンナコッタ パイナップルと山椒のアクセント

豆乳のやさしい味わいにジューシーなパイナップルと山椒の香りで爽やかに (乳、ゼラチン、卵、小麦、大豆)

【 +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。

