

# Felice

— フェリーチェ —

税込 **3,600**円

## 【 始まりの一皿 】

夏野菜と赤海老、スイカのミネストラ 海ぶどうを添えて

スイカの爽やかな甘みとゴーヤのほろ苦さを冷たいスープに (乳、エビ)

## 【 前菜 】

サーモンの低温調理 藁の香りをまとったバターソース ズッキーニと共に

なめらかな口当たりのサーモンを藁で燻したバターソースでスモーク仕立てに (卵、乳)

## 【 前菜 】

ロメインレタスとマンゴー、ミモレットの黄色いシーザーサラダ

マンゴーの甘味とコクのあるチーズがアクセントの夏らしいサラダ (豚、卵、乳、小麦)

## 【 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 メカジキと万願寺唐辛子のアラビアータ コレグースの辛味で

沖縄の島唐辛子を泡盛で漬け込んだコレグースで爽やかな辛味のソース (小麦)

スパゲッティ 牡蠣とモロヘイヤ、シークワサーのアーリオ オーリオ

牡蠣の旨みとシークワサーの酸味がさっぱりとした味わいに (小麦)

リガトーニ 丹波鶏の軽いラグーと赤玉ねぎのアグロドルチェ

甘酸っぱい赤玉ねぎと鶏の軽い煮込みのソースを筒状のショートパスタと合わせて (小麦、鶏、乳)

自家製手打ちパスタ タリオリーニ 鯛とウイキョウ、アーモンドのジェノベーゼ (+税込300円)

鯛のほろ苦さに爽やかなウイキョウの香りを合わせたバジルソース仕立て (小麦、卵、乳、アーモンド)

焼きトウモロコシのリゾット サマートリュフかけて (+税込500円)

とうもろこしの甘味と香ばしさに、トリュフの風味をアクセントに (乳、鶏)

## 【 ドルチェ 】

白桃コンポスタ ココナッツミルクジェラートとタピオカ

優しい甘みの白桃のコンポートにココナッツの夏らしい香りを添えて (乳、ゼラチン、卵、小麦、もも)

【 +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。



# Elegante

— エレガント —

税込 **4,800**円

## 【 始まりの一皿 】

夏野菜と赤海老、スイカのみネストラ 海ぶどうを添えて

スイカの爽やかな甘みとゴーヤのほろ苦さを冷たいスープに (乳、エビ)

## 【 前菜 】

サーモンの低温調理とフレンチキャビア 薫の香りをまとったバターソース ズッキーニ共に

なめらかな口当たりのサーモンを薫で燻したバターソースでスモーク仕立てに (卵、乳、イクラ)

## 【 前菜 】

ロメインレタスとマンゴー、ミモレットの黄色いシーザーサラダ

マンゴーの甘味とコクのあるチーズがアクセントの夏らしいサラダ (豚、卵、乳、小麦)

## 【 パスタ 】

自家製手打ちパスタ トンナレリ 鮑とカラスミのアーリオ オーリオ

鮑の歯ごたえとコクのあるカラスミが滋味深いオイルソース (小麦、卵、鮑、乳)

## 【 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〉

伝助穴子のインパデッラ かぼちゃとマルサラソース

身が引き締まり脂ののった穴子を香ばしく焼き上げ、濃厚な甘みのソースとともに (乳、小麦)

鹿児島県産 六白黒豚のアッロースト オスティア風

さっぱりとした脂身と旨み豊かな黒豚を魚醤に漬けて香ばしく焼き上げました (豚、乳、小麦)

## 【 ドルチェ 】

白桃コンポスタ ココナッツミルクジェラートとタピオカ

優しい甘みの白桃のコンポートにココナッツの夏らしい香りを添えて (乳、ゼラチン、卵、小麦、もも)

【 +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。

