



# Felice

— フェリーチェ —

税込**3,800**円

## 【お食事始めのスープ】

北海道産 とうもろこしの冷製 ピュアホワイト添え

やさしい味わいのスープをお食事はじめに (乳、豚)

## 【前菜】

本日のお魚と泉州 水茄子のクルード 酢橘の香り 加賀 金時草のジュレと静岡 フルーツトマト

お魚のカルパッチョと瑞々しいお野菜を、旬のスタチとともに (ゼラチン)

## 【パン】

自家製パン

(アレルギーはお尋ねください)

## 【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 完熟トマトと伊産 水牛のモッツアレラチーズ、フレッシュバジルのトマトソース

クリーミーなモッツアレラを定番のトマトソースとともに (小麦、乳)

スパゲッティ 淡路 鱧とウイキョウのオリーブオイルソース パレルモ風 モリーカ添え

旬の鱧と爽やかな味わいのウイキョウをオイルソースに合わせたパスタ、ローストしたパン粉をアクセントに (小麦)

ヴェスヴィオ 宮崎 和牛肩バラ肉と、淡路 玉ねぎ、甘長唐辛子のナポリ風煮込みソース (+税込550円)

和牛をたっぷりの玉ねぎとともに煮込んだソース、旬の甘長唐辛子を合わせて (小麦、乳、牛)

三重 平飼鶏卵を練りこんだ自家製手打ちパスタ タリオリーニ  
北海道 生雲丹とズッキーニ、青森 ニンニクのアーリオ エ オーリオ (+税込1,100円)

〈限定9食〉ペペロンチーノソースに卵黄を絡めたクリーミーな味わいのパスタ、濃厚な生雲丹を添えて (小麦、卵)

## 【ドルチェ】

赤紫蘇のグラニテ 柑橘の香り

赤紫蘇のグラニテに瑞々しいオレンジと乳酸菌のパンナコッタを合わせました (乳、オレンジ、ゼラチン)

## 【食後のカフェ】

お好みのカフェをお選びください

※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 **5,000**円

## 【お食事始めのスープ】

北海道産 とうもろこしの冷製 ピュアホワイト添え

やさしい味わいのスープをお食事はじめに (乳、豚)

## 【前菜】

本日のお魚と泉州 水茄子のクルード 酢橘の香り 加賀 金時草のジュレと静岡 フルーツトマト

お魚のカルパッチョと瑞々しいお野菜を、旬のスタチとともに (ゼラチン)

## 【パン】

自家製パン

(アレルギーはお尋ねください)

## 【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 完熟トマトと伊産 水牛のモッツァレラチーズ、フレッシュバジルのトマトソース

クリーミーなモッツァレラを定番のトマトソースとともに (小麦、乳)

スパゲッティ 淡路 鱧とウイキョウのオリーブオイルソース パレルモ風 モリーカ添え

旬の鱧と爽やかな味わいのウイキョウをオイルソースに合わせたパスタ、ローストしたパン粉をアクセントに (小麦)

ヴェスヴィオ 宮崎 和牛肩バラ肉と、淡路 玉ねぎ、甘長唐辛子のナポリ風煮込みソース (+税込 550円)

和牛をたっぷりの玉ねぎとともに煮込んだソース、旬の甘長唐辛子を合わせて (小麦、乳、牛)

三重 平飼い鶏卵を練りこんだ自家製手打ちパスタ タリオリーニ

北海道 生雲丹とズッキーニ、青森 ニンニクのアーリオ エ オーリオ (+税込 1,100円)

〈限定6食〉ペペロンチーノソースに卵黄を絡めたクリーミーな味わいのパスタ、濃厚な生雲丹を添えて (小麦、卵)

## 【メインディッシュ】

〈お好みのメイン料理を下記からお選びください〉

本日のお魚のソテーと京都丹波 大黒本しめじ、グレモラータソースを添えて

香ばしくソテーしたお魚に、レモンとパセリの爽やかなソースをあわせました

宮崎 黒毛和牛肉のローストビーフ 愛知 無花果のソテーとビーツのプレア

旨味の強い赤身肉をしつとりと火入れしました (牛、乳)

## 【ドルチェ】

赤紫蘇のグラニテ 柑橘の香り

赤紫蘇のグラニテに瑞々しいオレンジと乳酸菌のパンナコッタを合わせました (乳、オレンジ、ゼラチン)

## 【食後のカフェ】

お好みのカフェをお選びください

※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。