

Felice

— フェリーチェ —

税込 **3,600**円

【 始まりの一皿 】

季節を感じるお食事はじめ

(乳、豚、鶏、ゼラチン)

【 前菜 】

サーモンのミキュイ タデのソースと旬のお野菜を添えて

しっとり火入れしたサーモン ほどよい辛味のあるソースとさまざまなお野菜とともに (卵)

【 前菜 】

合鴨のスマーク 人参のローストとクレマ バルサミコの香り

燻製した合鴨肉に、甘みのおいしい根菜を添えて (乳)

【 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 三重 ポモナファームのトマトと淡路 玉葱、パンチェッタの
“トマトソース” アマトリチャーナ”

玉葱の甘みがあるコク深いトマトソースに、瑞々しいトマトをあわせました (小麦、乳、豚)

スパゲッティ つぶ貝とムール貝、マコモ茸のアーリオ エ オーリオ 柚子の香り

旨味の強い貝類と瑞々しいマコモ茸の組み合わせ (小麦、乳)

香草を練り込んだ自家製タリアテッレ 丹波 大黒しめじと和牛の煮込みソース (+税込550円)

じっくりと煮込んだ旨味のある牛スネ肉をハーブの香りを詰めたパスタに合わせました (小麦、乳、卵、牛)

【 ドルチェ 】

焼きモンブラン ブルーベリーとブラックペッパーの香り

マロンクリームを詰めて焼き上げた栗のパイに、ブルーベリーと黒胡椒のジェラートをアクセントに (乳、小麦、卵)

【 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

【 メインディッシュ 】

〈プラス 税込 1,280円でメイン料理をコースに追加できます〉

熊本 黒毛和牛のロースト りんごのモスタルダを添えて

赤身の美味しいもも肉を香ばしくグリル スパイシーりんごのジャムを添えて (牛、りんご)

※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。