



Felice

— フェリーチェ —

税込 **3,600**円

【 始まりの一皿 】

焼きホワイトアスパラとヤングコーンのアフォガート

焼いたホワイトアスパラジェラートに食感のあるヤングコーンとそのスープをかけて (乳、卵、小麦、豚)

【 前菜 】

炙り烏賊とグリーンピースのスフォルマート ミントの香りを添えて

旬のグリーンピースの濃厚なスフレと香ばしいイカを合わせて (卵、小麦、イカ、乳)

【 前菜 】

イタリア産 仔牛のトンナート 長芋、らっきょと大葉のピューレ

低温調理した仔牛肉にコクのあるツナのソースとシャキシャキの長芋と一緒に (牛、卵、乳、小麦、山芋)

【 パスタ 】

〈お好みのパスタを下記からお選びください〉

渡り蟹と葱のリゾット 甘草の香りとともに

葱の香ばしさとカニの風味が織りなす滋味深いリゾット (乳、海老、かに)

スパゲッティ トロトロ茄子とフレッシュトマトのソース ナッツのアクセント

トロっとした茄子の旨みにトマトの酸味と爽やかなハーブの効いたソース (小麦、乳、アーモンド)

自家製手打ちパスタ タヤリン 丹波鶏と枝豆、アーティチョークのラグーソース (+税込200円)

鶏肉の軽やかなラグーソースを細いパスタに絡めて (小麦、豚、卵、乳)

自家製手打ちパスタ キタッラ 仔羊とセロリのラグーソース サマートリュフをかけて (+税込500円)

旨味の詰まった羊肉のソースに清涼感のあるセロリを添えて (小麦、卵、乳)

【 ドルチェ 】

ソルトライチ レアチーズケーキ スパイシーな焼きパイナップル

2種の異なる調理法のパイナップルとライチ風味のチーズケーキ (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 **4,500**円

【 始まりの一皿 】

焼きホワイトアスパラとヤングコーンのアフォガート

焼きホワイトアスパラとヤングコーンのアフォガート (乳、卵、小麦、豚)

【 前菜 】

炙り烏賊とグリーンピースのسفホルマート ミントの香りを添えて

旬のグリーンピースの濃厚なスフレと香ばしいイカを合わせて (卵、小麦、イカ、乳)

【 前菜 】

イタリア産 仔牛のトンナート 長芋、らっきょと大葉のピューレ

低温調理した仔牛肉にコクのあるツナのソースとシャキシャキの長芋と一緒に (牛、卵、乳、小麦、山芋)

【 パスタ 】

自家製手打ちパスタ パッパルデッレ 鮎とクレソンのソース

鮎のコンフィとほろ苦い初夏野菜を合わせて (小麦、卵)

【 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〉

太刀魚のインパデッラ ペペロナータ仕立て 和歌山県産 シラス添え

香ばしく焼き上げた太刀魚をしつとりと仕上げ、スモーキーなパプリカソースと (乳、豚、かに)

もち豚の低温調理 バルサミコソース ズッキーニのピューレをアクセントに

バルサミコのさっぱりとした甘みのあるソースと旬のズッキーニを (豚、牛、乳、小麦)

【 ドルチェ 】

ソルトライチ レアチーズケーキ スパイシーな焼きパイナップル

2種の異なる調理法のパイナップルとライチ風味のチーズケーキ (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。