



# Felice

— フェリーチェ —

税込 **3,600**円

## 【 始まりの一皿 】

### 焼き茄子のサルミジャーナ

香ばしく焼き上げたナスとトマトの爽やかな風味でさっぱりと仕立てました (乳、鶏、ゼラチン)

## 【 前菜 】

### 秋柿と人参を使った鱧のカルピオーネ

鱧の南蛮漬けに柿の食感と甘味でアクセントにクミンの香りを添えて (卵、小麦)

## 【 前菜 】

### ランプレドット サルサヴェルデとアリッサソース

ギアラ(牛の胃袋)を使ったイタリア風モツ煮込み。唐辛子のペーストの爽やかな辛味で (牛、卵、乳、小麦)

## 【 パスタ 】

〈お好みのパスタ又はリゾット下記からお選び下さい〉

### 栗とボルチーニ茸のリゾット

やさしい栗の甘味とボルチーニの濃厚な風味を生かした秋らしいひと皿 (乳、鶏)

### スパゲッティ 焼きトマトのボモドーロソース

じっくり火入れたトマトの香ばしさとフレッシュな酸味、コクのあるソースで (小麦、乳)

### スパゲッティ じゃが芋のカチョエペペ

黒胡椒とチーズのシンプルなソースにじゃが芋の食感を合わせて (小麦、乳)

### 自家製手打ちパスタ 牡蠣のカルボナーラ仕立て 馬告(マーガホ)の香り (+税込300円)

牡蠣の旨みを閉じ込めた卵の濃厚なソースにレモングラスや胡椒の風味を忍ばせて (小麦、卵、乳)

### 自家製手打ちラザニア ジロール茸と柿の木茸、丹波鶏のラグーソース (+税込400円)

食感の良い柿の木茸と甘みのあるジロール茸をコクのある鶏の煮込みソースと合わせてラザニア仕立てに (小麦、鶏、乳、卵)

## 【 ドルチェ 】

### 和梨とヨーグルトのセミフレッド ジュニパーベリーの香りとともに

瑞々しい梨と爽やかなヨーグルトのとろけるようなアイスクーキにスパイシーな香りを添えて (乳、ゼラチン、卵)

【 +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 】

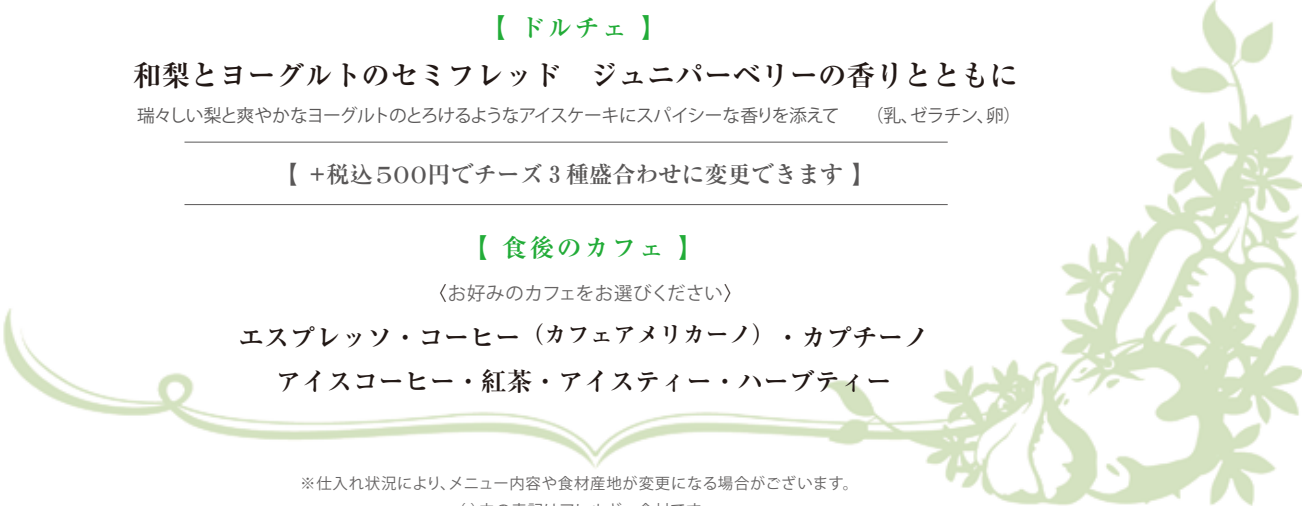
〈お好みのカフェをお選びください〉

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

※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

— エレガンテ —

税込 **4,800**円

## 【 始まりの一皿 】

### 焼き茄子のパルミジャーナ

香ばしく焼き上げたナスとトマトの爽やかな風味でさっぱりと仕立てました (乳、鶏、ゼラチン)

## 【 前菜 】

### 秋柿と人参を使った鱧のカルピオーネ

鱧の南蛮漬けに柿の食感と甘味でアクセントにクミンの香りを添えて (卵、乳)

## 【 前菜 】

### ランプレドット サルサヴェルデとアリッサソース

ギアラ(牛の胃袋)を使ったイタリア風モツ煮込み。唐辛子のペーストの爽やかな辛味で (牛、卵、乳、小麦)

## 【 パスタ 】

### 自家製手打ちパスタ イカ墨のタリアテッレ 烏賊のラゲースソース

イカ墨を練りこんだ風味豊かなパスタに旨みの凝縮された烏賊の煮込みソースを合わせて (小麦、イカ、卵、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〉

### 秋鮭のインパデッラ 神山椎茸とそのソースで

皮目をしっかりと焼き上げ、身は柔らかく仕上げた鮭に肉厚で風味豊かな椎茸を様々な調理法で (さけ、乳、小麦)

### 大和ポークのカブネット ポルチーニ茸のソース

キャベツの甘味と大和ポークの旨みを生かしたロールキャベツ仕立てに薫りのよいソースを合わせて (豚、乳、卵)

## 【 ドルチェ 】

### 和梨とヨーグルトのセミフレッド ジュニパーベリーの香りとともに

瑞々しい梨と爽やかなヨーグルトのとろけるようなアイスクーキにスパイシーな香りを添えて (乳、ゼラチン、卵)

【 +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。

