

# Felice

— フェリーチェ —

税込 **3,800**円

## 【 始まりの一皿 】

### 海老の蓮根饅頭 ほうじ茶の香り

揚げ焼きにしたレンコン饅頭にエビとほうじ茶の香ばしい風味の出汁を合わせて (エビ、乳、小麦)

## 【 前菜 】

### 鯖のカルパッチョ トマト風味の昆布締め

イタリア風シメサバにセミドライトマトとほうれん草、トマト風味のパン粉を合わせて (さば、小麦、乳、アーモンド)

## 【 前菜 】

### もち豚のカッスーラ サルシッチャ仕立て 白インゲン豆とともに

豚とキャベツの北イタリア風煮込み料理をソーセージに仕立てて (豚、乳、小麦)

## 【 パスタ 】

〈お好みのパスタ又はリゾットを下記からお選び下さい〉

### 牛テールの赤ワイン煮込みとカカオ風味のリゾット

ローマの郷土料理“コーダ エ ヴァチナーラ”をほろ苦いリゾットと合わせて (乳、鶏、牛肉、りんご)

### 自家製手打ちパスタ バヴェッテ レタスとプッタネスカソース

アンチョビとケイパー、オリーブのトマトソースに歯ごたえの良いパスタを合わせて (小麦、卵)

### 自家製手打ちパスタ トンナレリ カリフラワーのポヴェレッコ

カリフラワーのコクのあるソースに目玉焼きを合わせたイタリアの庶民的なパスタ (小麦、乳、卵)

### 自家製手打ちパスタ タリアテッレ イカ墨と落の臺のソース ミョウガのアクセント (+税込300円)

濃厚な旨味のあるイカスミに爽やかな風味のお野菜を合わせて (小麦、卵、乳、いか)

### 自家製手打ちパスタ ピッツォケリ 茶そば仕立て 牛スジと葱のラグーソース (+税込400円)

北イタリアの郷土パスタを和でアレンジを加えて、コクのあるソースとともに (小麦、牛、乳)

## 【 ドルチェ 】

### トルタ サッビオーサ ゴルゴンゾーラのジェラートとトレビスのマリアージュ

ホロホロのタルト生地に濃厚なチーズの風味と様々な仕立てのトレビスの苦味をアクセントに合わせて (乳、卵、小麦、くるみ)

【 +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。



# Elegante

— エレガンテ —

税込 **4,800**円

## 【 始まりの一皿 】

海老の蓮根饅頭 ほうじ茶の香り

揚げ焼きにしたレンコン饅頭にエビとほうじ茶の香ばしい風味の出汁を合わせて (エビ、乳、小麦)

## 【 前菜 】

鯖のカルパッチョ トマト風味の昆布締め

イタリア風シメサバにセミドライトマトとほうれん草、トマト風味のパン粉を合わせて (さば、小麦、乳、アーモンド)

## 【 前菜 】

もち豚のカッスーラ サルシッチャ仕立て 白インゲン豆とともに

豚とキャベツの北イタリア風煮込み料理をソーセージに仕立てて (豚、乳、小麦)

## 【 パスタ 】

自家製手打ちパスタ バヴェッテ 牡蠣と菜の花、発酵唐辛子のアラビアータ

発酵唐辛子のマイルドな辛味とカキと菜の花のほろ苦さをアクセントに (小麦、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〉

鯖のインパデッラ 燕とヘーゼルナッツのアクセント

サワラをしっかりと焼きあげ、カブの甘味とナッツの香ばしさを合わせたソースとともに (乳、小麦)

和牛のボルベッティ 大和芋の様々な調理法で

イタリア風ミートボールを香味野菜と赤ワインで煮込み、優しい味わいの根菜の仕立てとともに (牛、豚、乳、小麦、やまいも)

## 【 ドルチェ 】

トルタ サッビオーサ ゴルゴンゾーラのジェラートとトレビスのマリアージュ

ホロホロのタルト生地に濃厚なチーズの風味と様々な仕立てのトレビスの苦味をアクセントに合わせて (乳、卵、小麦、くるみ)

【 +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。

