



# Felice

— フェリーチェ —

税込 **3,800**円

## 【 始まりの一皿 】 ~トスカーナ州~

生ハムメロン カモミールの香り

生ハムの塩気とメロンの甘味にお花の爽やかな香りを合わせて (豚)

## 【 前菜 】 ~シチリア州~

新玉葱のピアンコマンジャーレ ホタルイカとホワイトアスパラを添えて  
旬野菜のやさしい甘みを活かしたシチリア風ミルクプリンにホタルイカの旨味をアクセントに (イカ、乳、ゼラチン)

## 【 前菜 】 ~トレンティーノ アルトアディジェ州~

グーラッシュの包み揚げ ストゥルーデル仕立て グリンピースソース  
郷土料理の牛肉とパプリカ煮込みを包み揚げにし、春らしい香りのソースで爽やかさを加えて (牛肉、卵、乳、小麦)

## 【 パスタ 】 ~ラツィオ州~

〈お好みのパスタを下記からお選び下さい〉

自家製手打ちパスタ キタッラ パンチェッタと玉葱のアマトリチャーナ

豚肉の塩漬けとタマネギのkokのあるトマトソースで仕立てた伝統的なパスタ (豚、小麦、卵、乳)

自家製手打ちパスタ トンナレリ 筍と白魚のペペロンチーノ 胡麻風味

旬の筍と白魚の旨味を爽やかな唐辛子の辛味のきいたオイルソースで仕立てて (小麦、卵、ごま)

自家製手打ちパスタ フェットチーネ 海老とアスパラの軽いレモンクリームソース (+税込400円)

海老の旨味の詰まった出汁にレモンの爽やかな風味を合わせた軽いクリームソース (小麦、卵、乳、エビ)

## 【 ドルチェ 】 ~ピエモンテ州~

チョコレートプリン “ボネ” ヨモギのジェラート

イタリアの郷土菓子のチョコプリンにアマレットとヨモギのほろ苦さのある爽やかな香りを添えて (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

— エレガント —

税込 **4,800**円

## 【 始まりの一皿 】 ~トスカーナ州~

生ハムメロン カモミールの香り

生ハムの塩気とメロンの甘味にお花の爽やかな香りを合わせて (豚)

## 【 前菜 】 ~シチリア州~

新玉葱のビアンコマンジャーレ ホタルイカとホワイトアスパラを添えて

旬野菜のやさしい甘みのシチリア風ミルクプリンにホタルイカの旨味をアクセントに (イカ、乳、ゼラチン)

## 【 前菜 】 ~トレンティーノ アルトアディジェ州~

グーラッシュの包み揚げ ストウルデル仕立て グリンピースソース

郷土料理の牛肉とパプリカ煮込みを包み揚げにし、春らしい香りのソースで爽やかさを加えて (牛肉、乳、小麦)

## 【 パスタ 】 ~ラツィオ州~

スパゲットーニ 筍とカルチョフィのカルボナーラ

筍の歯ごたえと朝鮮あざみの香ばしい風味に濃厚なソースを合わせて (小麦、卵、乳、豚)

## 【 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〉

~トスカーナ州~

鯛のソテー パッパ アル ポモドーロ

皮目を香ばしく、身はふっくらと焼き上げたタイに酸味とコクのあるパンとトマトの煮込みソースで仕立てて (乳、小麦)

~エミリアロマーニャ州~

イタリア産 仔牛のミルクソース煮込み

肉質の柔らかい仔牛肉をミルクソースで煮込んだイタリアの家庭料理をイメージしたひと皿 (牛肉、乳、小麦)

## 【 ドルチェ 】 ~ピエモンテ州~

チョコレートプリン “ボネ” ヨモギのジェラート

イタリアの郷土菓子のチョコプリンにアマレットとヨモギのほろ苦さのある爽やかな香りを添えて (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。

