



# Felice

— フェリーチェ —

税込 **3,800**円

～イタリア各地のお料理と選べるパスタコース～

【 始まりの一皿 】 ～トスカーナ州～

焼きとうもろこしのセミフレッド 焦がしアンチョビバター

とうもろこしの甘味と香ばしいバターソースのアイスクリーム仕立て (乳、卵、ゼラチン)

【 前菜 】 ～リグーリア州～

鮎のフリット 夏野菜のスカベッチョ

アユをまるごと揚げ、甘酸っぱい夏野菜のマリネを合わせて (小麦、乳、りんご、大豆)

【 前菜 】 ～プーリア州～

ズッキーニのソテー アボカドのプレア グレープフルーツとディルのアクセント

ズッキーニのほろ苦さにまるやかなアボカドの風味と柑橘の食感が爽やかなひと皿 (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〉

～ロンバルディア州～

自家製手打ちパスタ タリアテッレ ポロネーゼ

牛肉の旨味と香味野菜、赤ワインでじっくりと煮込んだ味わい深いソース (小麦、卵、乳、牛肉、豚)

～ラツィオ州～

自家製手打ちパスタ タリオリーニ シラスと焼き茄子のケッカソース

トマトの酸味を効かせた夏らしい味わいのソースにしらすの旨味を加えて (小麦、卵)

～ピエモンテ州～

鱧とパプリカのリゾット バジルの香り (+税込400円)

パプリカのkokのあるリゾットにしっとり蒸し焼きにしたハモを添えて (鶏、小麦、乳)

【 ドルチェ 】 ～ピエモンテ州～

豆乳のパンナコッタ パイナップルと山椒のアクセント

豆乳のやさしい味わいにジューシーなパイナップルと山椒の香りで爽やかに (乳、ゼラチン、卵、小麦、大豆)

【 +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 】

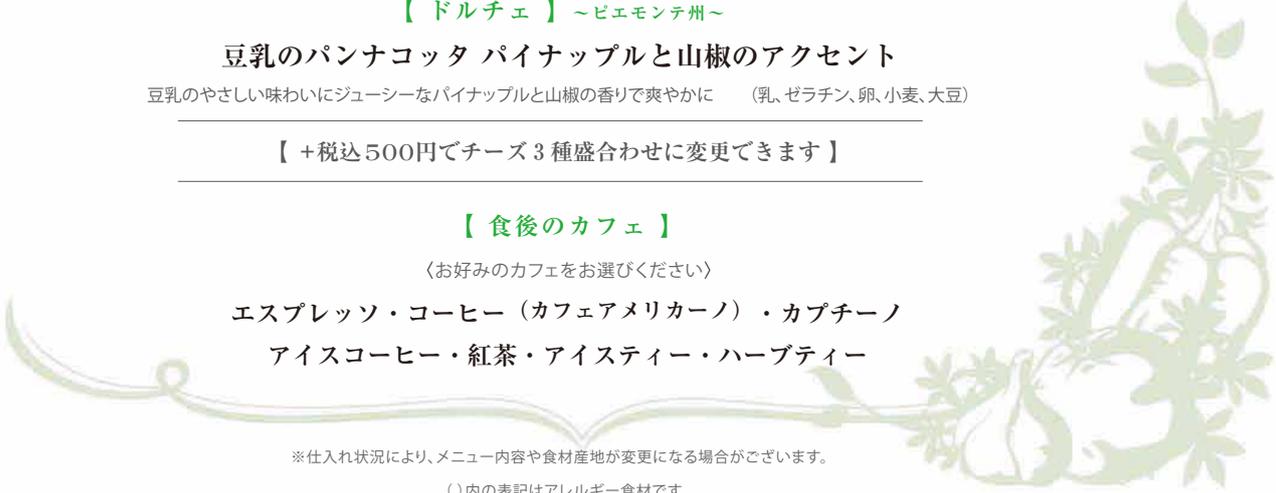
〈お好みのカフェをお選びください〉

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

～イタリア州を巡るメイン付きコース～

## 【 始まりの一皿 】～トスカーナ州～

焼きとうもろこしのセミフレッド 焦がしアンチョビバター

とうもろこしの甘味と香ばしいバターソースのアイスクリーム仕立て (乳、卵、ゼラチン)

## 【 前菜 】～リグーリア州～

鮎のフリット 夏野菜のスカベッチョ

アユをまるごと揚げ、甘酸っぱい夏野菜のマリネを合わせて (小麦、乳、りんご、大豆)

## 【 前菜 】～プーリア州～

ズッキーニのソテー アボカドのプレア グレープフルーツとディルのアクセント

ズッキーニのほろ苦さにまるやかなアボカドの風味と柑橘の食感が爽やかなひと皿 (乳、小麦)

## 【 パスタ 】～カンバーニャ州～

スパゲッティニ 蛸のナポリ風ラグーソース

タコと玉ねぎをじっくりと煮込んだ濃厚なソースに、歯ごたえのしっかりした麺を絡めて (小麦、乳、アーモンド)

## 【 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〉

～シチリア州～

平目のソテー 茄子のパルミジャーナ仕立て

香ばしく焼き上げたヒラメにナスのジューシーな食感を合わせて (乳、小麦)

～バジリカータ州～

王様椎茸と丹波鶏のサルシッチャ

肉厚で風味豊かなシイタケと鶏肉のソーセージ仕立て (鶏、豚、牛、小麦、乳)

## 【 ドルチェ 】～ピエモンテ州～

豆乳のパンナコッタ パイナップルと山椒のアクセント

豆乳のやさしい味わいにジューシーなパイナップルと山椒の香りで爽やかに (乳、ゼラチン、卵、小麦、大豆)

【 +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。