

LA FELICITA

～祝福～

SELEZIONE DI CINQUE PICCOLI ANTIPASTI

Assorted 5 kinds of appetizers

前菜 5 種盛り合わせ

CASARECCE, ROASTED DUCK, GREEN OMON, ORANGE, CINNAMON

Casarecce with duck and leek, orange, cinnamon, and black sesame

カザレツチェ

鴨 葱 オレンジ シナモン 黒胡麻

O

Or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹——+1,450yen

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO CON SALSА DI TARTUFO NERO

Grilled Kuroge Wagyu beef sirloin with truffle sauce

黒毛和牛サーロインのグリリアータ

トリュフのソース

DOLCE DI STAGIONE SPECIALE

Seasonal dessert specialite

ペストリーシェフ特製ドルチェ

CAFÉ, ESPRESSO E TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

14,600

ペアリングワイン 3 杯付 wine pairing 3 glasses +4,200yen

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。

NUOVO INIZIO

～新しいはじまり～

SELEZIONE DI CINQUE PICCOLI ANTIPASTI

Assorted 5 kinds of appetizers

前菜 5 種盛り合わせ

CASARECCE, ROASTED DUCK, GREEN OMON, ORANGE, CINNAMON

Casarecce with duck and leek, orange, cinnamon, and black sesame

カザレッチェ

鴨 葱 オレンジ シナモン 黒胡麻

O

Or

または

TAGLIOLINI CON POMODORI DOLCI E RICCIO DI MARE

Sweet tomato and sea urchin tagliolini

タリオリーニ

高糖度トマト 雲丹——+1,450yen

MERLUZZO BARBUTO CON SHIRAKO, BULBO DIGIGILIO E ACETO DI SHERRY

Snubnose brotula with shirako, lily bulb, and sherry vinegar

髭鰯

白子 ゆり根 シェリービネガー

GRIGLIATA DI CONTREFILETTO DI MANZO CON SALSA DI TARTUFO NERO

Grilled Kuroge Wagyu beef sirloin with truffle sauce

黒毛和牛サーロインのグリリアータ

トリュフのソース

DOLCE DI STAGIONE SPECIALE

Seasonal dessert specialite

ペストリーシェフ特製ドルチェ

CAFÉ, ESPRESSO E TE

Coffee, espresso or tea

コーヒー、エスプレッソ または 紅茶

17,400

ペアリングワイン 4 杯付 wine pairing 3 glasses +5,600yen

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality.
仕入れ状況によりメニュー内容が変わる場合があります。