LA FELICITA
～祝福～

SELEZIONE DI CINQUE PICCOLI ANTIPASTI
Assorted 5 kinds of appetizers
前菜 5 種盛り合わせ

GNOCCHI, FUNGHI, ZAFFERANO, OLIVE
Gnocchi with Mushrooms, Saffron, and Olive
ニョッキ
茸　サフラン　オリーブ

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 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

14,600

ペアリングワイン 3 杯付　wine pairing 3 glasses +4,800yen

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

GNOCCHI, FUNGHI, ZAFFERANO, OLIVE
Gnocchi with Mushrooms, Saffron, and Olive
ニョッキ
茸　サフラン　オリーブ

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, DAIKON, PUTTANESCA, BULBO DI GIGLIO
Pacific Cod with Daikon Radish, Puttanesca, and Lily Bulb
真鱈
大根　プッタネスカ　百合根

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 4 glasses +6,400yen

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。