

フェリーチェ
Felice

※メニュー例※

■ 冷製料理 ■

鮮魚のカルパッチョ (小麦 乳)

春キャベツのアーリオ・オーリオ (小麦 卵 乳)

ポテトと空豆のインサラータ アリッサの香り (海老)

チキンと人参・菜の花のマリネ (小麦 乳 卵)

マリネサーモンとグリーンピースのパスタコルタ (小麦 乳 卵)

インサラータチューザレ プロシュート (小麦 乳 卵)

■ 温製料理 ■

黒毛和牛ブラッサート ヴィーノ・ロツソ (小麦 乳)

低温熟成ローストポーク シャリアピン ハーブオイル (小麦)

若鶏のアルフォルノ 赤ワイン ミックスベリー (小麦 乳)

本日鮮魚のアロスト サフランクリーム (小麦 乳)

ポルペッティーニとブロッコリーのトマト煮込み アリゴチーズ (小麦 乳 卵)

いわて短角牛ボロネーゼのスパゲッティ (小麦 乳)

筍・ベーコンと香味野菜のガーリックピラフ (小麦 乳)

■ デザート ■

プティケーキ3種盛り合わせ (小麦 乳 卵 胡桃)

プロフィットロール 旬果実のソース (小麦 乳 卵)