



SHINSAIBASHI

LIME

AQUARIUM & ITALIAN

Premium Course

FELICIE

プレミアムコース フェリーチェ



Premium Course

FELICIE

プレミアムコース フェリーチェ
シェアスタイル

1名様(2名様より) 3,880(税込)

Antipasto misto

本日の前菜5種盛り合わせ

Insalata

黒トリュフ香るシーザーサラダ

Pane

ベーカリー直送 焼き立てバゲット

Pasta

有機トマトのアマトリチャーナ

Pesce

旬魚と魚介のクリームフリカッセ

Carne

アンガス牛のハラミステーキ 焦がしバターのフォンドボーソース

Dolce

食後の楽しみ パティシエ特製デザート

Lobster & Steak full Course

REGALO

ロブスター & 和牛ステーキ
フルコース レガロ



Lobster & Steak full Course

REGALO

ロブスター&和牛ステーキ フルコース レガロ
シェアスタイル

1名様(2名様より) 5,680(税込)

Prosciutto

パルマ産生ハムとフルーツ

Carpaccio

本日の鮮魚のカルパッチョ いくらとレモンを添えて

Antipasto freddo

黒毛和牛のタルタルステーキ

Pane

ベーカリー直送 焼き立てバゲット

Pasta

トリュフ香るポルチーニクリームパスタ

Lobster

カナダ産ロブスターのスペシャリテ 濃厚海老ミソのリゾットと共に

Carne

A4ランク霜降り黒毛和牛のステーキ

Dolce

食後の楽しみ パティシエ特製デザート

Steak

肉の旨みを最大限に引き出したステーキ



低温でじっくりと時間をかけて火入れすることで、中心まで鮮やかなロゼ色に焼きあげます。

仕上げに高温で焼き上げ旨みを閉じ込め、お肉の旨みを最大限に際立たせた自慢のステーキ

	Weight	Price
国産銘柄牛のステーキ 燻製バターソース	120g	2,290 (2,519)
A4ランク霜降り和牛のステーキ 燻製バターソース	120g	2,690 (2,959)
三元豚のロースト 粒マスタードのフォンドボーソース	120g	1,890 (2,079)

じっくり低温で焼き上げますので、30分程お時間いただきます

Lobster

ロブスターのグリルとその旨みを凝縮した濃厚リゾット



カナダ産ロブスターのスペシャルティ

1,990(2,189)

濃厚海老ミソのリゾットと共に

海老ミソたっぷりですりぶりの身質の上質なロブスター。

殻側からじっくり焼き上げることで食感と旨みを際立たせます。

ミソの旨みと魚介のスープで炊き上げるリゾットと共にお楽しみください

カナダ産ロブスターの濃厚グラタン

1,290(1,419)

甲殻類の旨味が凝縮したソースに、濃厚な海老ミソを加えた

ロブスターを余すことなく楽しめる寒い時期の限定メニューです。

Pasta

たっぷりの具材を楽しむ贅沢パスタ



熟練のシェフが厳選した食材をたっぷり使用し、贅沢に仕上げたパスタ。

おひとり様一皿でも、もちろん皆様でシェアしてもお楽しみ頂けます。

たっぷりきのこのトリュフ薫る濃厚カルボナーラ

1,690(1,859)

山盛り大葉のペペロンチーノ

1,590(1,749)

海老とレモンの爽やかクリームパスタ

1,490(1,639)

丸ごとバターと有機トマトのアマトリチャーナ

1,490(1,639)



本日の前菜5種盛り合わせ



黒毛和牛のタルタルステーキ

Antipasto freddo 冷前菜

本日の前菜5種盛り合わせ

2名様ご注文承ります

おひとり様 990 (1,089)

季節の鮮魚のカルパッチョ

レモンと上質なオリーブオイルで イクラを添えて

1,290 (1,419)

カツオの炙り ドライトマトとケーパーのソース

990 (1,089)

アンガス牛のカルパッチョ パルミジャーノと共に

990 (1,089)

ズワイ蟹とアボカドのタルタル

爽やかなライムソースでマリネ

790 (869)

パルマ産生ハム(12ヶ月熟成)

790 (869)

燻製ポテトサラダ

イクラといぶりがっこの大人のポテトサラダ

590 (649)

黒毛和牛のタルタルステーキ

ガーリックトーストを添えて

1,390 (1,529)

水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ

1,290 (1,419)

マスカルポーネチーズと栗のハニームース

890 (979)

Antipasto caldo 温前菜

国産豚の極厚ジューシーカツサンド

990 (1,089)

低温でじっくり火入れした柔らかい国産豚の極厚カツを
自家製の濃厚ソースと一緒に焼きたてのトーストでサンドしました
じっくり火入れしますので、30分程お時間いただきます



白魚のフリット アンチョビクリームソース 790 (869)

アスパラガスのソテーと半熟卵 790 (869)

粗挽き生ソーセージのグリル(1本) 690 (759)

とろけるカマンベールフリット 690 (759)

マッシュルームとサルシッチャ(生ソーセージ)のアヒージョ 790 (869)

海老と焼き葱のアヒージョ 790 (869)

和牛ミートソースのグラタン 890 (979)

フライドポテト 590 (649)

バケット 130 (143)

Insalata サラダ

黒トリュフ香る有機野菜のシーザーサラダ 990 (1,089)

旬野菜と鴨の温野菜サラダ 1,290 (1,419)



Dolce デザート



モンブラン ガトーショコラ

690 (759)

とろける生チーズケーキ

790 (869)

濃厚マスカルポーネの大人のティラミス

690 (759)

イタリアンプリン

590 (649)

ねっとり少し硬めのリッチな口当たり

CAFÉ & TEA

コーヒー & ティー

ブレンドコーヒー(Hot/Ice)

¥ 550 (¥605)

アールグレイティー(Hot/Ice)

¥ 550 (¥605)

カフェ・オ・レ(Hot/Ice)

¥ 600 (¥660)

