



SHINSAIBASHI

LIME

AQUARIUM & ITALIAN

A warm, intimate dinner scene featuring two hands clinking champagne flutes filled with golden bubbly liquid. In the foreground, a white plate holds a colorful salad with greens, tomatoes, and other vegetables. To the right, a small glass of red sauce sits next to a plate of bread. The background is softly blurred, showing more food and a cozy dining atmosphere.

Standard Course FELICE

スタンダードコース フェリーチェ

Standard Course

FELICE

Share Style

スタンダードコース 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

黒トリュフ薫るシーザーサラダ

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

A high-quality photograph of a gourmet meal. In the foreground, a white plate with a green border holds a large, perfectly cooked lobster tail resting on a bed of saffron risotto. Beside the lobster is a small brass bowl filled with mussels and cherry tomatoes, garnished with fresh herbs. A silver fork is placed to the left of the plate. In the background, a tall flute glass filled with sparkling champagne stands next to a bottle of Pannocchia. Another plate with a steak and vegetables is visible in the upper right. The entire scene is set on a dark, textured wooden table.

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

Share Style

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

黒トリュフ薫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

OYSTERS

日本全国の産地より直送の旬の牡蠣



生産者にこだわり、全国各地から産地直送で仕入れた
『安心・安全・新鮮』な厳選生牡蠣を提供
詳しくは別紙【本日のおすすめメニュー】をご覧ください

全国から届く 産地直送 生牡蠣

1 p 540 [594] ~

本日の生牡蠣食べ比べ
オイスタープラッター

3 p 1,580 [1,738]

4 p 2,080 [2,288]

6 p 3,080 [3,388]

12 p 5,580 [6,138]

焼き牡蠣（おろしぼん酢）

1 p 440 [484]

カキフライ（自家製のタルタルソースで）

1 p 440 [484]

牡蠣の殻付きグラタン仕立て

1 p 540 [594]

牡蠣のアヒージョ

990 [1,089]

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ランク黒毛和牛のステーキ 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

COLD TAPAS

冷たい小皿料理



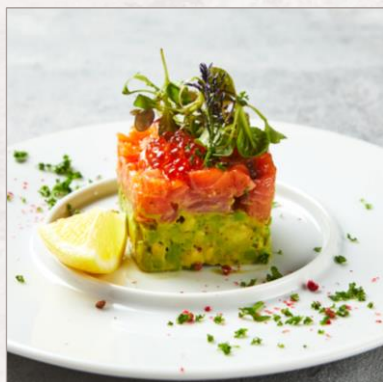
本日の前菜5種盛り合わせ

本日の前菜5種盛り合わせ

※2名様〜のご注文承ります

※詳しくは別紙「本日のおすすめメニュー」をご覧ください

お一人様 990 [1,089]



サーモンとアボカドのタルタル

本日鮮魚のカルパッチョ 1,190 [1,309]
※詳しくは別紙「本日のおすすめメニュー」をご覧ください。

サーモンとアボカドのタルタル 890 [979]
メルパトースト添え

蕨で炙った和牛のカルパッチョ 1,490 [1,639]

水茄子のカルパッチョ 生ハムのせ 590 [649]

黒豚ロースハムのカルパッチョ仕立て 790 [869]
トンナートソース

フルーツマトと 690 [759]
クリームチーズのカプレーゼ

燻製ポテトサラダ 590 [649]

ロメインレタスとスモークベーコンの 790 [869]
焼きシーザーサラダ

鴨とケールのサラダ 890 [979]
ナッツのデュカスパイス

和牛のタルタルステーキ 1,390 [1,529]
ガーリックトースト添え

生ハムとサラミの食べ比べ 790 [869]



和牛のタルタルステーキ

HOT TAPAS

温かい小皿料理

有頭海老のビスクリゾット

990 [1,089]



有頭海老のビスクリゾット

海老とマッシュルームのアヒージョ

790 [869]

タコと季節野菜のフリット

790 [869]

真鯛のレアカツ

890 [979]

オニオンサワーソース

国産豚の極厚カツサンド

990 [1,089]

サルシッチャ [生ソーセージ] のグリル

1本690 [759]

牛タン デミグラスシチュー

890 [979]

茄子のロースト

690 [759]

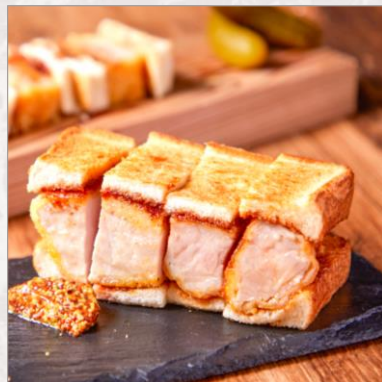
削りたてチーズと和牛ラグーソース

フライドポテト

590 [649]

バケット

130 [143]



国産豚の極厚カツサンド



茄子のロースト

PIZZA & PASTA

ピ ッ ツ ア

&

パ ス タ



専用のピザ窯で職人が高温で一気に焼き上げる本格ナポリ風ピッツァ

厳選食材をたっぷり使用し贅沢に仕上げたパスタ

[ピ ッ ツ ア] 約25cmほどのサイズです

マルゲリータ 1,490 [1,639]
[トマト・モッツアレラ・バジル]

ドライいちじくのクアトロフォルマッジ 1,490 [1,639]
[ドライいちじく・カマンベール・ゴルゴンゾーラ・ミモレット・モッツアレラ]

ハーフ & ハーフ 1,590 [1,749]
[マルゲリータ/クアトロフォルマッジ]

[パ ス タ]

オイルサーディンとチェリートマトのペペロンチーノ 1,390 [1,529]

黒毛和牛のボロネーゼ 1,490 [1,639]

海老とレモンの爽やかクリームパスタ 1,490 [1,639]

たっぷりキノコの黒トリュフ薫る濃厚カルボナーラ 1,590 [1,749]

DESSERT

食後の至福



イタリアンプリン
ねっとり少し硬めのリッチな口当たり

590 [649]



シフォンケーキ
ふわふわ食感に生クリームをたっぷりと

690 [759]



モンブラン ガトーショコラ
濃厚な栗のムースとショコラ

690 [759]



とろける生チーズケーキ
口の中でとろける新食感

790 [869]

[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]

