



SHINSAIBASHI

LIME

AQUARIUM & ITALIAN



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) 3,500 (税込)

Antipasto misto

本日の前菜3種盛り合わせ

Insalata

薫焼き鰹のルッコラサラダ

Pane

ベーカリー直送 焼き立てバゲット

Pasta

黒毛和牛のボロネーゼ

Pesce

トリュフクリームと魚介のフリカッセ

Carne

熊本県産 和牛のステーキ 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 bottle of Castell Roc Cava and a glass of sparkling wine are positioned on the left side of the image. In the background, a plate of steak and salad is visible. In the foreground, a plate of lobster and rice is shown. The entire scene is set on a dark 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

REGALO

Full Course

ロブスター & A4和牛ステーキ レガロ
フルコース

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

Antipasto

黒毛和牛のタリアータ 削りたてチーズと

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季節の野菜を添えて

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 590 [649] ~

本日の生牡蠣食べ比べ
オイスタープラッター

3 p 1,740 [1,914]

4 p 2,280 [2,508]

6 p 3,380 [3,718]

焼き牡蠣（おろしぼん酢）

1 p 540 [594]

カキフライ（自家製のタルタルソースで）

1 p 490 [539]

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]
	180g	3,390 [3,729]
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]
	180g	3,990 [4,389]

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

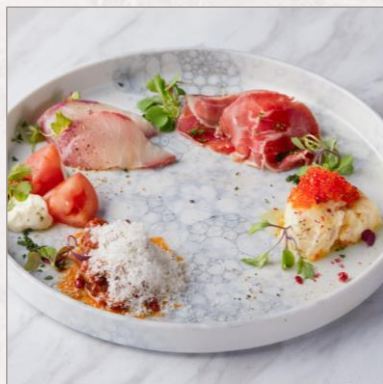
冷たい小皿料理

本日の前菜5種盛り合わせ

※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]



本日の前菜5種盛り合わせ



海老とアボカドのタルタル



和牛のカルパッチョ

2種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。

海老とアボカドのタルタル

890 [979]

メルバトースト添え

和牛のカルパッチョ

1,390 [1,529]

蘭王とトリュフ醤油

フルーツマトと

590 [649]

クリームチーズのカプレーゼ

サーモンとイクラのポテトサラダ

690 [759]

ロメインレタスとスモークベーコンの 焼きシーザーサラダ

790 [869]

薫焼き鰹のルッコラサラダ

790 [869]

スペイン産生ハムと3種チーズの盛合せ

1,290 [1,419]

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

海老とエリンギのアヒージョ

790 [869]

牡蠣のアヒージョ

990 [1,089]

海老のカダイフフリット
エビマヨ仕立て

1尾 390 [429]

若鶏のコンフィ
バルサミコクリーム

990 [1,089]

国産豚の極厚カツサンド

990 [1,089]

牛タンのデミグラスシチュー

890 [979]

牛すじラギーと
モッツアレラのオープン焼き

690 [759]



牛すじラギーとモッツアレラのオープン焼き

窯焼きスペアリブ

1本 690 [759]

季節野菜のグリル
バーニカウダとオランダーズの2種ディップ

690 [759]

茄子のロースト
削りたてチーズと和牛ラギーソース

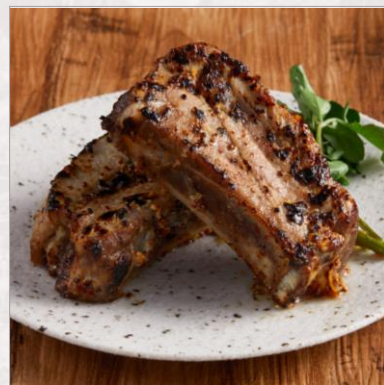
590 [649]

フライドポテト

590 [649]

バケット

130 [143]



窯焼きスペアリブ

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 [トマト・モッツアレラ・バジル]	1,490 [1,639]
くるみのクアトロフォルマッジ [くるみ・グラナパダーノ・ゴルゴンゾーラ・チェダー・モッツアレラ]	1,590 [1,749]
黒豚ベーコンと半熟卵のビスマルク [黒豚ベーコン・半熟卵・トマト]	1,690 [1,859]
ハーフ & ハーフ [マルゲリータ/クアトロフォルマッジ]	1,590 [1,749]

[パ ス タ]

真鯛とスダチの白ワインパスタ	1,490 [1,639]
黒毛和牛のボロネーゼ	1,490 [1,639]
サーモンムニエルとセージの燻製バターパスタ	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]



チョコテリーヌ 塩ミルクアイス添え
生チョコ食感のくちどけ

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]

