

Speciale

Antipasti misti— cinque diversi tipi

季節の前菜5種盛り合わせ

Tajarin al colza con “HAGATSUO” affumicato

軽く燻製にかけた高知県産ハガツオと桐島農園の菜の花のタヤリン

Saltato di pesce fresco con gamberie moussee con “SIRODOU” al vino rosso

本日の鮮魚 足赤海老のムースとセモリナ粉で作った天使の羽衣の饗宴
無農薬桐島畑 白どうのソテー ソース赤ワイン

Arrosto di manzo giapponese in salamoia al profumo di porcini con patate gratinate e porcini freschi saltati in padella

大和牛 ポルチャーニ茸香る塩釜ロースト ジャガイモのグラティナート
ポルチャーニのソテーと共に

Tiramisù “Le Midi Hiramatsu”

奈良県産 「古都華」 苺のティラミス “ル・ミディひらまつ”

Dolcetti

小菓子

Caffé

コーヒー