

Speciale

Antipasti misti—cinque diversi tipi
季節の前菜5種盛り合わせ

Tajarin al colza con "HAGATSVO" 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 mousse
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
ポルチーニのソテーと共に

Tiramisù "Le Midi Hiramatsu"
奈良県産 「古都華」 莓のティラミス “ル・ミディひらまつ”

Dolcetti
小菓子

Caffé
コーヒー