

Speciale

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

Tagliolini fatti in casa con piatto speciale del giorno
自家製タリオリーニ 本日の厳選素材と共に

Verdure scelte del giorno preparate a discrezione dello chef
本日の厳選野菜料理 適した調理法で

*Pesce fresco di giornata alla mugnaia con cavoli brasati al profumo di
ginepro e germogli di bambù alla griglia con basilico*
本日の鮮魚のムニエル ねずの実香る爽やかなキャベツのブレゼ
バジル香る筍のグリエ

*Grigliata di manzo giapponese au saltato di fegato con risotto
consommé d'erba*
大和牛の炭火焼とフォアグラのサルタート 焼きリゾット
香草香るコンソメと

*Crémet d'anjou al miele e frutti di bosco con spuma di litchi e rose
e gelato alla mela*
蜂蜜とフリュイルージュのクレームダンジュ ライチと薔薇の泡 林檎のジェラート

Dolcetti / Caffé
小菓子 コーヒー