

Speciale

*Rafforzamento del fuco di pesce fresco di oggi
carpaccio di germogli di bambù sorbetto al latte di soia
con yuzu miso di Nojiri Komachi*

本日の鮮魚の昆布締めと筍のカルパッチョ
豆乳のソルベと野尻小町の柚子味噌と共に

*Spaghetti Vongole bianco di colza e buccino
fiori di colza e cozze Le Midi Style*

スパゲッティーボンゴレビアンコ
菜の花のラグーとガランマサラ香るバイ貝のフリット ル・ミディスタイル

*Il pesce fresco di oggi saltato con alio olio di gambo wakame e sashimi wakame
sottaceti unici in salsa burro bianca profumo di bullone di farfaraccio*

近海鮮魚のプランチャーソテー 島原産茎わかめと刺身わかめのアールオ・オーリオ
独活のピクルス 蕨の薹のブルーブランソース

季節のポタージュスープ

(追加+ ¥500)

オマール海老のスパゲッティー・ポモドーロ 桜海老風味

(パスタと差し替え+¥1,000)

豚フィレ肉のサルティン・ボッカ

トレビスのキッシュとシャンピニオンゴールドレーズ

ソース ブロード・ディ・カルネ セージの香り

(メインと差し替え+¥1,100)

★ “チーズ各種” ご用意しております。1 Cut・・・¥600～

Cherry e Kiyomi's Frege con il gelato pong

桜と清見のフレジェ 蓬のジェラートと共に

Dolcetti/Caffé

小菓子/コーヒー