

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 Bongolebianco 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
菜の花のラゲーとガランマサラ香るパイ貝のフリット ル・ミディスタイル

Miso alla griglia con gamberi accento salsa aioli e erbe

和歌山県産足赤海老の朴葉味噌クルート焼き
香草とアイオリソースのアクセント

*Filetto di maiale saltimbocca Quiche Trevis e champignon grassetto
in salsa brodo di carne profumo di salvia*

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ポルドレーズ
ソース ブロード・ディ・カルネ セージの香り

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)

★ “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