

RISTORANTE
LE MIDI
HIRAMATSU

*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

Tagliatelle fatte in casa alla toscana di cinghiale e cavolo nero
備後産猪肉とカーボロネロの自家製タリアテッレ トスカーナ風

Chef del pistto giorno
本日のシェフの一皿

*Plancher di pesce spada saltato
salsiccia fatta in casa alla brace di pesce spada e gamberi sakura
salsa al vino bianco*

和歌山県産太刀魚のプランチャーソテー
太刀魚と桜海老の自家製ソーセージの炭火焼き
ソースヴァンプラン

Griglia di manzo seri risotto salsa sabajone con sake profumato
特選和牛のグリリア 芹のリゾット 日本酒香るサバイヨンソース

Avant Dessert
アヴァンデセール

*Brulée al cioccolato ricco di accento espresso
con sorbetto al cognac*
濃厚なチョコレートのブリュレ エスプレッソのアクセント
コニャック風味のソルベを添えて

Dolcetti/Caffé
小菓子/コーヒー