

# Speciale

## *Antipasto misto ~Maiko Kintoki assortito~*

- ◆まいこ金時とトミーノチーズのオープン焼きグアンチャーレ添え
- ◆五島列島産ハガツオのマリネ まいこ金時の葛寄せ  
豆腐クリームと本わさびピネグレット
- ◆まいこ金時のシンプルパンナコッタ

## *Tariolini di funghi porcini fatti in casa confit di anatra di Sharan e crema di verdure bianche lesse salsa di vino bianco profumata all'arancia*

ポルチーニ茸の自家製タリオリーニ  
シャラン産鴨肉のコンフィと白菜のクリーム煮

## *Pesce fresco di oggi vapore in padella con galette di risotto e verdure salsa vino bianca al latte di soia*

本日鮮魚のヴァポーレ 香ばしく焼き上げたアオサのリゾット  
豆乳ヴァン・ブランソース

和歌山県産霜降り豚の瞬間薫製  
シェーブルチーズのアクセント グレモラータソース  
+¥1,100 (メインと差し替え)  
+¥2,000 (牛肉に差し替え)

★ “チーズ各種” ご用意しております。1 Cut・・・¥600～

## *Composta di fichi "Toyomitsu-hime" di Fukuoka servito con gelato alla cannella e caramello*

福岡県産いちじく“とよみつひめ”のコンポート  
シナモンとキャラメルジェラートを添えて

*Dolcetti/Caffé*  
小菓子/コーヒー