

RISTORANTE
LE MIDI
HIRAMATSU

Antipasti misti— cinque diversi tipi

季節の前菜5種盛り合わせ

*Fettuccine fatte in casa al fegato d'anatra e verdure katsuyama mizuna
con spuma di latte al pepe nero e accento di noci arrostate*

伝統野菜勝山水菜とフォアグラの自家製フェットチーネ
黒胡椒香るミルク泡 胡桃ローストのアチャント

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 ed erbe al vapore con taratra di ricci di mare al profumo
di alghe e sake huka*

鮮魚の香草ヴァポール 雲丹のロワイヤル 岩のりと純米大吟醸風花の香り

Grigliata di manzo leggermente affumicato con verdure di stagione

軽く燻製の香る黒毛和牛のグリリア 時季野菜を添えて

Avant Dessert

本日のグラニテ

*Mousse di sakura e concentrato di pistacchi
con parfait sakuramochi di lenticchie e
gelato al sake yoshida shuzo tokubetsu junmai al profumo di riso*

桜と濃縮ピスタチオのムース レンズ豆の桜餅パルフェ
米の香り豊かな吉田酒造“特別純米”のジェラートと共に

Dolcetti

小菓子

Caffé

コーヒー

