

# Speciale

*Carpaccio di pesce fresco del giorno con composta di miele di pomodoro Aiko  
condimento all'arancia rinfrescante con fritta di wakame*

本日の鮮魚のカルパッチョ アイコトマトの蜂蜜コンポート  
爽やかなミカンドレッシング 茎わかめのフリット添え

*Spaghetti con calamari e funghi oringi direttamente dalle gotourettou  
pomodoro fresca Le Midi Style*

五島列島直送ヤリイカと王リンギ茸のスパゲッティ  
トマトフレッシュ ル・ミディスタイル

*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 (黒毛和牛に差し替え)

★ “チーズ各種” ご用意しております。1 Cut・・・¥600～

*Di Tè Nero Giapponese bianco mangiare con L'albicocca  
mandorla con un profumo*

和紅茶のピアンコ・マンジャーレ アプリコットとアーモンドの香りを添えて

*Dolcetti/Caffé*

小菓子/コーヒー