

CENA B

Pesce fresco marinato e tartara ai granchio echizen con gelatina di vino giovane,
spuma di cavolfiore e caviale dorato

産地直送鮮魚のマリネと越前蟹のタルタル ヴァンジョーヌのジュレ
カリフラワーのスプーマ 黄金キャビア添え

Tagliolini fatti in casa ai gamberoni asiaka e pomodorini con spinaci
e mozzarella di bufala in stile Le Midi

足赤海老とフルーツマトの自家製タリオリーニ
ほうれん草と水牛モッツアレラ ル・ミディスタイル

Saltato di pesce del giorno e asparagi bianchi con insalata di
bianco sedano e mele rosse in salsa al cidre

本日の鮮魚と白アスパラガスのサルタート
ホワイトセロリと紅玉のサラダ仕立て ソースシールドル

Manzo giapponese arrosto in crosta di patate e saltato di fegato d'anatra francese con verdure di
stagione alla griglia in salsa al perigord

黒毛和牛のジャガイモ包み焼きフランス産フォアグラのソテー
時季野菜のグリル ペリゴールソース

Avant Dessert

アヴァン デセール

Tiramisù “Le Midi Hiramatsu”

苺のティラミス “ル・ミディひらまつ”

Dolcetti/ Caffé

小菓子/コーヒー

12,000

Questo menu è servito per il tavolo al completo.

テーブルごとに同じメニューをお選びください

Imposte 8% e servizio 10% a parte 別途 税 8%・サービス料 10%