

Speciale

*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

*Milt di merluzzo e champignon crema spaghetti
schiuma cappuccino secco pancetta e champignon*

鱈白子とシャンピニオンのクリームスパゲッティ
ベーコンセッシュェとシャンピニオンのカプチャーノ泡仕立て

*Pesce del giorno alla casseruola vestite di gamberi e patata con purea di
crisantemo salsa al burro bianco e aceto balsamico bianco*

和歌山県産足赤エビとジャガイモを纏った本日の鮮魚の重ね焼き
春菊のピューレ ホワイトバルサミコのブル・ブランソース

特別メニュー

季節のポタージュスープ

(追加+ ¥500)

オマール海老とフルーツト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

(パスタと差し替え+¥1,000)

フランス産鴨胸肉のロースト

時季野菜のグリリア オレンジ香る赤ワインソース

(メインと差し替え+¥1,000)

★ “チーズ各種” ご用意しております。1 Cut・・・¥600～

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