

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 fiori di colza con
spuma di latte al pepe nero e accento di noci arrostate*

ほうれん草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 alle erbe al vapore con bottarga con pesto di finocchio
in salsa alla erbe e limone*

近海鮮魚の香草ヴァポール 雲の上ガーデンの季節野菜のグリエ
純国産沖ボラのカラスミとフェンネルピューレ 爽やかな香草レモンソース

Grigliata di manzo con verdure di stagione

黒毛和牛ロース肉の炭火焼 ソースペリゴール

Avant Dessert

本日のグラニテ

Composta di pesca “Melba” allo stile Le Midi

ピーチメルバル・ミディスタイル

Dolcetti

小菓子

Caffé

コーヒー