

RISTORANTE  
**LE MIDI**  
HIRAMATSU

*Antipasti misti— cinque diversi tipi*

季節の前菜5種盛り合わせ

*Tagliolini fatti in casa al merluzzo leggermente marinato con alghe konbu  
e milza con fritto di funghi sugitake in salsa alla genovese*

軽く昆布締めした真鱈と白子の自家製タリオリーニ  
幻の茸すぎたけのフリット添え ジェノベーゼソース

*Pesce fresco del giorno al vapore e vongole hamaguri di Itoshima curate  
con porri accompagnato da pomodori di Kochi arrosto impanati alle erbe  
in salsa all'aceto di vino bianco*

本日の鮮魚のヴァポーレ 糸島産天然蛤とポワロー葱のエチュペ  
高知県産フルーツマトの香草パン粉焼き 白ワインビネガーソース

*Lombata di manzo kurogewagyu alla griglia con concentrato di pomodoro  
al sapore di fegato d'anatra e arancie  
in salsa al vino rosso con contrasto di carote viola e gialle*

黒毛和牛ロースの炭火焼き フォアグラとオレンジ香る濃縮トマト  
紫人参と黄人参のコントラスト赤ワインソース

*Avant Dessert*

アヴァンデセール

*Soufflé di formaggio morbido aromatizzato Citron  
Servita con gelato al cioccolato bianco con composta di zenzero*

柚子香る滑らかなチーズスフレ  
ホワイトチョコのジェラート 生姜のコンポートを添えて

*Dolcetti*

小菓子

*Caffé*

コーヒー