

Speciale

Antipasti misti di stagione—5 diversi tipi

季節の前菜 5種盛り合わせ

Spaghetti alla crema con ricci di mare e funghi maitake

雲丹と舞茸の濃厚クリームスパゲッティ

*Pesce fresco al vapore e cozze fresche arrosto al burro ed erbe
con gnocchi di zucca*

近海鮮魚のヴァポーレ フレッシュムールの香草バター焼き
濃厚な南瓜のニョッキと共に

特別メニュー

季節のポタージュスープ

(追加+ ¥500)

鱈白子とポルチーニ茸の自家製タリオリーニ ミルクの泡を添えて

(パスタと差し替え+¥1,000)

鴨胸肉のアロースト 洋梨のキャラメリゼ

カシス香る由仁産牛蒡 赤ワインソース

(メインと差し替え+¥1,000)

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

(デザートと差し替え+¥800)

Monte Bianco rustico Le Midi

田舎風モンブラン ル・ミディスタイル

Dolcetti

小菓子

Caffé

コーヒー