

# 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