

# Speciale

*Antipasti misti di stagione—5 diversi tipi*

季節の前菜 5 種盛り合わせ

*Passata di verdure di stagione*

季節のポタージュスープ

*Tagliolini fatti in casa ai granchi echizen e cavoli  
in salsa alle acciughe*

越前蟹とキャベツの自家製タリオリーニ アンチョビソース

*Saltato di pesce fresco del giorno in pasta brick  
con salsa griotte in agrodolce*

本日の鮮魚のパートブリック包み焼き 甘酸っぱいグリオットソース

*Petto d'anatra arrosto con pere caramellate e radice di bardana  
gobou al cassis in salsa al vino rosso*

鴨胸肉のアロースト 洋梨のキャラメリゼカシス風味の由仁産牛蒡  
赤ワインソース

## 特別メニュー

鱈白子とボ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+¥1000)

柚子香る滑らかなチーズフレ

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/Caffé*

小菓子/コーヒー