

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

鰯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+¥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 Midî
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