

# Speciale

*Antipasti misti* — cinque diversi tipi  
5種前菜盛り合わせ

*Spaghetti ai ricci di mare e funghi maitake con calamari fritti*  
雲丹と舞茸のスパゲッティー ヤリイカのフリット添え

*Pesce del giorno al vapore con frittura di capesante nobili  
con semolina in salsa al mouclard.*  
近海鮮魚のヴァポレー ムクラードソース  
グリーンピースのアクセント

## 特別メニュー

季節のポタージュスープ

(追加+ ¥500)

オマール海老と自家製タリオリーニ・ポモドーロ 桜海老風味

(パスタと差し替え+¥1,000)

奈良県産ヤマトポークのラック

3種のベリー赤ワインソース

(メインと差し替え+¥1,000)

ル・ミディひらまつショートケーキ

(デザートと差し替え+¥800)

*Torta di banane "Le Midi Hiramatsu"*

バナナのタルト ル・ミディスタイル

*Dolcetti/Caffé*

小菓子/コーヒー