

Speciale

Antipasto Speciale

軽く燻製にかけた富士山サーモンのマリネ
熊本県産和栗のゼツポリーニを添えて

Con porpetti con una varietà di verdure di stagione e cinghiale all'arrabbiata con tagliatelle fatte in casa con perilla foglie

様々な季節の根菜と和歌山県産猪のポルペッティ
自家製タリアテッレ 大葉香るアラビアータソース

Pesce del giorno alla mugnaia carciofi e funghi bordelaise salsa vinaigrette

本日の鮮魚のムニエル アーティチョークとキノコのボルドレーズ
カボス風味のヴィネグレットソース

Maiale Iberico di grigliata mista e verdure di stagione Composta di mele al gusto di pepe salsa di condimento

イベリコ豚と季節野菜のグリリアータミスタ
山椒風味の林檎のコンポート ソースコンディメント

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)

★ “チーズ各種” ご用意しております。1 Cut・・・¥600～

Montagna bianca

南瓜のモンブラン ル・ミディスタイル

Dolcetti/Caffé

小菓子/コーヒー