

RISTORANTE
LE MIDI
HIRAMATSU

*Foie gras e castagne giapponesi marinato con miele di castagne e
pressa per faraona in salsa epis di caramello*

栗の蜂蜜でマリネしたフォアグラと和栗と古処鶏のプレッセ
浜松産ささ農園のゆら キャラメルエピソース

Chef del pistto giorno

本日のシェフの一皿

*Chitarra fatta in casa di Echizen granchio e pomodoro
cod milt di pane alle erbe fritto*

越前蟹と宮崎県産香りトマトの自家製キタッラ
鱈白子の香草パン粉揚げ

*Pesce fresco di giornata al saltato con risotto all'orzo con funghi
rotolo di bardana yuba in salsa vino bianco
leggera con crema di latte di soia*

本日の鮮魚のブランチャーソテー 厳選キノコの大麥リゾット
牛蒡の湯葉巻 豆乳クリームを使用した軽いヴァン・ブランソース

*Lombata di manzo nero alla brace Ann della prefettura di Miyazaki
con gnocchi Annoani in salsa al vino rosso*

宮崎県産アン黒牛ロースの炭火焼き 安納芋のニョッキ
赤ワインソース

Avant Dessert

アヴァンデセール

*Crostata tatan al profumo di cannella
gelato alla noce e acero accento al cacao*

シナモン香るタルトタタン 胡桃とメープルのジェラート
カカオニブのアクセント

Dolcetti/Caffé

小菓子/コーヒー