

# Speciale

*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

*Spaghetti con anguilla migratrice e riccio di mare  
con arrosto di funghi e porri in stile Le Midi*

渡り蟹と雲丹のスパゲッティ  
玉光園のアワビ茸と長葱ロースト 秋風を表現して

*Arrosto di coda di rospo ribollita di fagioli bianchi e bardana  
cotta nel vino rosso salsa rinfrescante al vino rosso*

鮫鱈のアロースト 白いんげん豆のリボリータと堀川牛蒡の赤ワイン煮  
爽やかな赤ワインソース

季節のポタージュスープ

(追加+ ¥500)

オマール海老のスパゲッティ・ポモドーロ 桜海老風味

(パスタと差し替え+¥1,000)

本日の厳選豚の炭火焼 アンディーブとボルチーニ茸のグラチネ  
ソース ブロード・ディ・カルネ

(メインと差し替え+¥1,000)

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

(デザートと差し替え+ ¥800)

★ “チーズ各種” ご用意しております。1 Cut・・・¥600～

*Crostata di fichi con composta di vino rosso con gelato assam*

赤ワインでコンポートをした無花果のタルト仕立て  
アッサムのジェラートを添えて

*Dolcetti/Caffé*

小菓子/コーヒー