

Speciale

*Pesce fresco marinato e tartara ai granchio echizen con gelatina di vino giovane,
spuma di cavolfiore e caviale dorato*

産地直送鮮魚のマリネと越前蟹のタルタル ヴァンジョーヌのジュレ
カリフラワーのスプーマ 黄金キャビア添え

*Milt di merluzzo e champignon crema spaghetti
schiuma cappuccino secco pancetta e champignon*

鱈白子とシャンピニオンのクリームスパゲッティ
ベーコンセッシュとシャンピニオンのカプチャーノ泡仕立て

*Saltato di pesce fresco del giorno con risotto ai lumaconi dell'Hokkaido
e rapa tedesca in salsa al burro ed erbe*

本日の鮮魚のサルタート 北海道産つぶ貝とトピナンプールのリゾット
香草バターソース

Anatra arrosto con grigliata di verdure in salsa al vino rosso

フランス産鴨胸肉のアロースト 時季野菜のグリリア
オレンジ風味の赤ワインソース

特別メニュー

季節のポタージュスープ

(追加+¥500)

オマール海老とフルーツマトの自家製タリオリーニ
ほうれん草と水牛モッツアレラ ル・ミディスタイル

(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～

Tiramisù “Le Midi Hiramatsu”

苺のティラミス “ル・ミディひらまつ”

Dolcetti/Caffé

小菓子/コーヒー