

# 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