

Speciale

Antipasti misti di stagione—5 diversi tipi
季節の前菜 5種盛り合わせ

Tajarin al colza con “HAGATSUO” affumicato
軽く燻製にかけた高知県産ハガツオと桐島農園の菜の花のタヤリン

Piatti di verdura di oggi
本日の野菜料理

*Saltato di pesce fresco con gamberie moussee
con “SIRODOU” al vino rosso*
本日の鮮魚 足赤海老のムースとセモリナ粉で作った天使の羽衣の饗宴
無農薬桐島畑 白どうのソテー ソース赤ワイン

*Grigliata di manzo giapponese au saltato di fegato con risotto
consommé d'erba*
大和牛の炭火焼とフォアグラのサルタート 焼きリゾット
香草香るコンソメと

Tiramisù “Le Midi Hiramatsu”
奈良県産「古都華」苺のティラミス “ル・ミディひらまつ”

Dolcetti
小菓子

Caffé
コーヒー