

## CHEF'S COURSE

### APPETIZER

Grilled Spanish Mackerel Carpaccio with Herb Marinade

炙り鯖のカルパッチョ ハーブマリネ

### HOT APPETIZER

Grilled White Asparagus with Egg "Milanese"

ホワイトアスパラガスのミラネーゼ

### PASTA

Linguine With Fresh Mussels and Tomato

フレッシュムール貝とトマトのリングイネ

### MAIN

Grilled Duck with Vincotto Sauce

鴨肉のグリル ヴィンコットソース

or

Grilled Beef "OUMI-GYUU" with Truffle (+2,000)

近江牛のグリル トリュフの香り (+2,000)

### DESSERT

Strawberry and Milk Chocolate Tart

あまりとミルクチョコレートのタルト

### COFFEE or TEA

coffee/tea

コーヒーもしくは紅茶