

# MENU GASTRONOMIQUE

～黒トリュフ特別コース～

## 【プティサレ】

Maquereau légèrement fumé, fromage frais, financier au miso et à l'anis

軽く燻製をかけた豊後鯖とフロマージュフレ/糸島産田舎味噌とアニスのフィナンシェ

## 【アミューズ】

Soupe à la patate douce, mousse au fromage Jinze de Daiwa Farm

五島木場農園安納芋の温かいスープ ダイワファーム”ジンゼ”風味のムース

## 【前菜】

Duo de st-jacques et truffe noir, sauce champagne au poivre rose, poireaux à la crème, caviar

帆立貝とトリュフのデュオ ピンクペッパー風味のソースシャンパーニュ

ポロ葱のア・ラ・クレーム キャビア添え

## 【前菜】

Poulet fermier grillé, croûtons au foie gras, pot-au-feu de navets d'hiver, consommé aux truffes

博多地鶏のグリルとフォアグラのクルトン 冬蕪のポ・ト・フ トリュフ香るコンソメ仕立て

## 【魚料理】

Turbot meunier sauce périgieux crème du Bally

トリュフ香る平目のムニエル クレームデュバリー ソースペリグー

## 【肉料理】

Filet de bœuf poche son jus au truffe légume saison

黒毛和牛ヒレ肉のポッシュェ トリュフ香るジュ

季節野菜を添えて

## 【お口直し】

Compote de pommes rouges, crème épicée

紅玉の瞬間コンポート 数種のスパイスのクレム

## 【デザート】

Fraises macérées, glace à la pistache

大石農園あまおうのマセレ ピスタチオのアイスクリーム

Café & Mignardise

コーヒー&小菓子

※コース内容は、仕入れ状況により予告なく変更する場合がございます。