

Menu Gourmandise

Amuse-bouche

Blanc-manger de fromage burrata et carotte aux oursins,
parfumée à la verveine tuile aux cacao

雲丹を乗せたイタリア産ブッラータチーズと人参のブランマンジェ
ヴェルヴェンヌのエミュルション ほろ苦いカカオの食感

Noix de Saint-Jacques marinées, salade de kumquats et de betterave
北海道産帆立貝のマリネ 宮崎県産金柑の果実味とビーツの食感

— Spécialité Hiramatsu —

Foie gras de canard au chou, jus à la truffe

鴨フォアグラのキャベツ包み トリュフ風味のソース

Filet de sole aux épinards, hommage à Fernand Point

舌平目のムニエル こんがりと焼き色をつけたサバイヨン
フェルナン・ポワンに敬意を込めて

Bœuf grillé sur charbon de bois binchotan, étuvée de légumes de saison,
jus léger et vin rouge corsé, parfum de wasabi

黒毛和牛の備長炭焼き 季節野菜のジャルディニエール風
赤ワインのエッセンスと軽いジューソース 静岡県産山葵を添えて

Crème glacée aux truffes noires, biscuit à la cuillère

黒トリュフのアイスクリーム
香ばしく焼き上げたビスキュイ、トリュフバターを挟んで

Soufflé chaud au cognac A.E. Dor, crème glacée au thé vert

コニャック香る熱々のスフレ抹茶のアイスクリームと

Café コーヒー / Mignardises 小菓子

22,000

Nous recommandons ce menu pour l'ensemble de la table
メニューのご注文は、テーブルの皆様一緒にお願致します。

Taxe (8%) et service (13%) non compris
別途 消費税 8%・サービス料 13%