

Menu Déjeuner

【プリフィックスコース】

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 ほろ苦いかカオの食感

Quenelle de volaille en pot-au-feu, purée de truffe noire, légumes d'hiver

薩摩軍鶏のクネル ポトフ仕立て
黒トリュフのピューレ 冬の野菜と共に

【ou 又は】

Paupiette de cabillaud, beurre blanc, accents de poutargue
白菜で包んだ真鱈のポーピエット ブールブランソース
唐津産カラスミのアクセント

Porc rôti, jus léger, essence de vin rouge corsé,
pommes à la dauphinoise, beignet de fleurs de colza
熟成豚〜スノーエイジング〜のロースト
軽いジューソースと赤ワインのエッセンス
ジャガイモのドフィノワーズ 菜の花のベニエ

Votre choix de 2 plats de desserts à la carte

アラカルトからお好みのデザートを2種類お選び下さい

Café コーヒー / Mignardises 小菓子

3,800

— *Specialté Hiramatsu* —

レストランひらまつの特製

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

追加 +3,500 / 前菜と差し替え +2,500

Desserts

デザートメニュー

Parfait glacé au chocolat blanc Valrhona et au mascarpone, agrumes de Kyushu

マスカルポーネとホワイトチョコレートのパルフェ

九州産柑橘の果物と共に

Crème brûlée au thé hojicha

ほうじ茶香るクレーム・ブリュレ

Tarte Tatin, sauce caramel-passion, sorbet au cognac A.E. Dor

紅玉を使った熱々のタルトタタン

キャラメルとパッションフルーツのソース コニャックのソルベ

Méli-mélo de fraises et de fruits rouges, crème glacée à la vanille,

vin chaud aux épices

福岡県産あまおうと赤いフルーツのメリメロとヴァニラアイスクリーム

様々な香りを移した熱々の赤ワインを注いで

Taxe (8%) et service (13%) non compris

別途 消費税 8%・サービス料 13%