

Menu Saison

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

Dôme de crabe et de chou-fleur, laitance de cabillaud meunière,

terrines de foie gras finement râpée, accents de porto blanc

タラバガニとカリフラワーのドームと白子のムニエル
フォワグラのテリーヌを粉雪に見立てて ホワイトポートのアクセント

Bar grillé, agrumes de saison, sauce béarnaise, racines d'hiver étuvées

阿久根産平鱸のグリユ 旬の柑橘と共に

ソースベアルネーズ 冬の根菜のエチュベ

“Tarte” de chevreuil meunière et de pomme caramélisée,

sauce Grand-Veneur, purée de céleri-rave

阿久根産鹿ロースのムニエルと紅玉のキャラメリゼをタルトに見立てて
ソース グラン・ヴヌール 根セロリのピューレ

Avant-dessert プレ デザート

Fraises revêtues de chocolat blanc, jardinière de fruits de Kyushu

ホワイトチョコレートを纏った「あまおう」と

九州産の果実のジャルディニエール

Café コーヒー / Mignardises 小菓子

9,000

— Spécialité Hiramatsu —

レストランひらまつのスペシャリテ

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 / 差し替え +2,500

Nous recommandons ce menu pour l'ensemble de la table
メニューのご注文は、テーブルの皆様と一緒にお願い致します。

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