

Menu Gourmandise

Amuse-bouche

季節のアミューズ・ブーシュ

Trio de fruits de mer

海の幸の饗宴

— 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 turbot grillé, vinaigrette à l'orange hyuganatsu, jardinière de légumes de printemps

産地直送五島産平目のグリエ 宮崎県産日向夏のビネグレット
春の野菜のジャルディニエール

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

Ecrin de chocolat blanc Valrhona aux fraises fraîches, sauce aux fraises, mousseline de fraises, crème glacée à la pistache

ヴァローナ社のホワイトチョコレートを使ったエクラン
島原から届いたさちのかを詰めて ピスタチオのアイスクリームと共に

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%