

# Menu Saison

## Amuse-bouche

季節のアミューズ・ブーシュ

Gratin d'asperges vertes, caillette de porc iberique et de foie gras, sauce Périgieux  
九州産グリーンアスパラガスのグラタン仕立て  
イベリコ豚と鴨フォアグラのカイエット 黒トリュフ香るペリゴールソース

Filet de bar rôti, bouchée à la reine aux légumes de printemps, sauce matelote  
阿久根産平鱸のロースト 春野菜のヴォローヴァン  
ソース・マトロート

Selle d'agneau meunière, croûte d'herbes,  
purée d'oignons, pommes de terre confites  
仔羊の鞍下肉のムニエル アーモンド香る香草のクルート  
新玉葱のピューレ 鹿児島県産新じゃが芋のコンフィ

Avant-dessert プレ デザート

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

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%