

Menu Déjeuner

【プリフィックスコース】

Amuse-bouche

Crème glacée au maïs, saveur de crème épaisse, tuile de champignon

バター香るポップコーンのアイスクリーム

クレームエペスの芳醇な味わいと茸のチュイールの食感

Trilogie de ravioli:

mousse de suprême de poulet au foie gras de canard

crevettes, fromage frais de chèvre

三種のラビオリの饗宴

鴨フォアグラを合わせて仕上げた、博多一番どりのムースの濃厚なコク、

阿久根産甘海老の甘み、爽やかなシェーブル・フレの酸味

【ou 又は】

Salade tiède de dos de daurade confit,

purée d'oignons, vinaigrette aux agrumes et aux amandes

日本三大渦潮で育った、阿久根産天然真鯛のコンフィをティエドで
新玉葱のピューレと、柑橘とアーモンドのヴィネグレット サラダ仕立て

Poitrine de canard rôtie, palourdes braisées, beignet aux haricots jaune et vert

pommes de terre sautées, jus au yuzukosho

鴨胸肉のロースト 熊本県産浅利のブレゼ

2種類の隠元豆のベニエと新ジャガイモのソテー

柚子胡椒風味のジューソース

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

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

— 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 / 前菜と差し替え +2,500

Desserts

デザートメニュー

“Crêpe” de mousse de thé vert, sorbet au litchi

大分県から届いた日本茶のムースをクレープに見立てて
ライチのシャーベットと共に

Dacquoise à la crème de fleur d'oranger, cerises, sorbet à la framboise

オレンジ風味のクリームを挟んだダックワーズ
軽く火を入れたアメリカンチェリーとフランボワーズのソルベ

Tiramisu au mascarpone et à la menthe, mousse chocolat blanc Valrhona

ヴァローナ社のホワイトチョコレートと
マスカルポーネを使ったミントのティラミス

Financiers croustillants aux noisettes, mousse pralinée, sorbet au cognac A. E. Dor
シンプルに焼き上げたフィナンシェ ヘーゼルナッツ香るプラリネのクリーム

A.E.DOR を使ったコニャックのソルベ