

# Menu Saison

Amuse-bouche

季節のアミューズ ブーシュ

Salade gourmande de saison:

asperges vertes grillées, beignet de haricot verts, courgette crue,  
accents de porto blanc parfumé au gingembre et aux agrumes  
季節の野菜を使った美食風サラダ  
九州産グリーンアスパラガス、筋なしインゲン、  
ズッキーニをそれぞれに合った調理法で  
季節の柑橘と新生姜の香りを移したホワイトポートのアクセント

Filet de poisson du jour, sauce marinière,

palourdes braisées, légumes de saison, rouille parfumée  
産地直送鮮魚を使ったマリニエール  
浅利のブレゼと季節の野菜、味の変化にルイユを添えて

Confit de porc, purée de haricots blancs, mini maïs rôtis, sauce au vinaigre de cerises

鹿児島県産白美豚のコンフィ 白いんげん豆のピューレ  
穂付きヤングコーンのロースト  
爽やかなアメリカンチェリーのビネガーソース

Avant-dessert プレ デザート

Saint-Honoré aux trois crèmes,

Chantilly de mascarpone au jasmin, sorbet au chocolat  
ジャスミン風味のマスカルポーネ 三種類のクリームを詰めたサントノーレ  
ヴァローナチョコレートシャーベット

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%