

Menu Déjeuner

【プリフィックスコース】

Amuse-bouche

季節のアミューズ・ブーシュ

Mousse de foie gras, beignet aux asperges vertes,

confiture d'oranges iyokan, réduction de porto

鴨フォアグラのムース、産地直送グリーンアスパラガスのベニエ
愛媛産伊予柑のコンフィチュールとポートワインのレディクション

【ou 又は】

Filet de scombres sawara meunière, beurre noisette,

risotto de ris noir, croustillant de fromage

鱈のムニエル ソースブルーノワゼット

赤ワインで仕上げた国産黒米のリゾット フロマージュの食感

Ballottine de caille, son jus,

palourdes au beurre de persil, purée de cresson

ブリックで巻いた鶉のバロティース

熊本県産浅利をペルシャードで閉じ込めて

クレソンのピューレとジュース

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

— *Specialté 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

Mousse à la crème épaisse, gelée de thé aux fleurs de souci, pomélo buntan macéré

クレームエペスを使った滑らかなムースとマリーゴールドティーのジュレ

高知産文旦を軽くマセレして

Mousseline à la rose et au cynorrhodon, et fraises, style charlotte

バラとローズヒップの香るムースリーヌ

島原直送の「さちのか」と シャルロットに見立てて

Opéra au thé vert de Hoshino et au chocolat blanc Valrhona,

crème glacée aux fleurs de cerisier

星野村産抹茶とヴァローナ社のホワイトチョコレート、オペラ仕立て

桜のアイスクリームを添えて

Ensemble de compote de kumquats et de ganache aux mures,

mousseline de miel d'acacia

宮崎県産完熟金柑「たまたま」のコンポートと、

ブラックベリーのガナッシュのアンサンブル アカシアの蜂蜜のムースリーヌ