

# MENU DÉCOUVERTE

## 【プティサレ】

Maquereau légèrement fumé,  
fromage frais, financier au miso et à l'anis  
軽く燻製をかけた豊後鯖とフロマージュフレ  
糸島産田舎味噌とアニスのフィナンシェ

## 【アミューズ】

Soupe à la patate douce, mousse au fromage Jinze de Daiwa Farm  
五島木場農園安納芋の温かいスープ  
ダイワファーム”ジンゼ”風味のムース

## 【前菜】

Crevettes saimaki-ebi à l'étuvée, daurade marinée,  
parfum de yuzu, crème de fenouil, jus aux palourdes hamaguri  
糸島産才巻海老のエチュベと真鯛のマリネ 柚子の香り  
フェネルのクリーム 八代日本蛤とそのジュ

## 【魚料理】

Mérou et crevettes satsuma-amaebi poêlés,  
écume de crustacés, navets et bacon de porc noir à l'étuvée  
天然羽田と薩摩甘海老のポワレ 甲殻のエキューム  
白蕪と南州農場黒豚ベーコンのエチュベ

## 【肉料理】

Chevreuril meunière, sauce Grand-Veneur,  
pomme rôtie, bardane glacée, purée de céleri-rave  
本州鹿ロース肉のムニエル ソースグランヴヌール  
林檎のローストと深牛蒡のグラッセ 根セロリの爽やかなピューレ

## 【デザート】

Fraises macérées, glace à la pistache  
大石農園あまおうのマセレ ピスタチオのアイスクリーム

## Café & Mignardise

コーヒー & 小菓子

※コース内容は、仕入れ状況により予告なく変更する場合がございます。