

# MENU GASTRONOMIQUE

## 【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

## 【前菜】

Poulet fermier grillé, croûtons au foie gras, pot-au-feu de navets d'hiver,  
consommé aux truffes

博多地鶏のグリルとフォアグラのクルトン  
冬蕪のポ・ト・フ トリュフ香るコンソメ仕立て

## 【魚料理】

Turbot en croûte d'amandes, écume de crustacés,  
tomates fruit et chou noir

アーモンドのクルートを纏った平目のロースト 甲殻のエキューム  
フルーツトマトと黒きゃべつを添えて

## 【肉料理】

Bœuf Kuroge-Wagyu grillé sur charbon de bois, son jus,  
accents de vin rouge, bordraise aux champignons de saison

黒毛和牛ロース肉の土佐備長炭焼き シンプルなジュース 赤ワインのアクセント  
旬の茸のボルドレーズと季節野菜添え

## 【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。