

Menu Saison

Amuse-bouche

季節のアミューズ プーシュ

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のシャーベット

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

Compote de pêche blanche, granité au marasquin

白桃のコンポート マラスキーノ風味のグラニテと共に
デザートと差し替え +1,000

Nous recommandons ce menu pour l'ensemble de la table
メニューのご注文は、テーブルの皆様と一緒にお願い致します。

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