

Menu Gourmandise

Amuse-bouche

Crème glacée au maïs, saveur de crème épaisse, tuile de champignon

バター香るポップコーンのアイスクリーム

クレームエペスの芳醇な味わいと茸のチュイールの食感

Taboulé au homard et aux légumes, sauce émulsion aux oursins

オマール海老のタブレ 阿久根産ムラサキウニのエミュルションソース

— Spécialité Hiramatsu —

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

Filet de kiara meunière, encornet grillé, mini maïs rôtis, jus de bouillabaisse

産地直送キアラのムニエルと剣先鳥賊のグリエ

穂付きヤングコーンのロースト ソースジュ・ド・ブイヤベース

Bœuf grillé sur charbon de bois binchotan, étuvée de légumes de saison,

jus léger et vin rouge corsé, parfum de wasabi

黒毛和牛の備長炭焼き 季節野菜のジャルディニエール風

赤ワインのエッセンスと軽いジュースソース 静岡県産山葵を添えて

Avant-dessert

プレ デザート

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

Café コーヒー / Mignardises 小菓子

22,000

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%