

# Menu Déjeuner

【プリフィックスコース】

## Amuse-bouche

Crème vichyssoise glacée, gelée de consommé aux xérès, beignet aux crevettes

ポロ葱とジャガイモのヴィシソワーズ

シェリー風味のコンソメのジュレと海老のベニエ

Rouleau de bonite pané, sauce pistou,

tomate fondue, émulsion d'huile d'olive

阿久根産鱈のパネ バジル香るソースピストゥー

トマトフォンデュとオリーブオイルのエミュルション

【ou 又は】

Quenelle de poisson pochée, encornet sauté,

mille-feuille de courgette, sauce bisque de homard, accents de meringue

クネルドポワソンのポッシェと剣先烏賊のソテー

ズッキーニのミルフォイユ仕立て ビスクソース

メレンゲのアクセント

Cuisse et suprême de volaille, leur jus, tapenade,

aubergine confite, ruban de lard de Colonnata

薩摩軍鶏の2種類の部位を異なった調理法で

熊本県産“とろとろ炒めナス”のコンフィ

滑らかなラルル・コロナータ タブナードとジューソース

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

【ou 又は】

— Spécialité Hiramatsu —

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 (+1,000)

Café コーヒー / Mignardises 小菓子

3,800

Taxe (8%) et service (13%) non compris

別途 消費税 8%・サービス料 13%

— **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

Merveilleuse de piña colada,

sauce exotique au fruit de la passion et à la mangue

イヴォワールのコポーをまぶしたピニャコラーダのメルヴェイユーズ

パッションマンゴーのソースエキゾチック

Dôme d'œufs en neige et crème anglaise à la vanille, façon cocktail

ウフネージュのドームとヴァニラ香るクレームアングレーズ

カクテル仕立て

Nougat glacé aux noix et aux raisins verts,

sauce caramel, Chantilly à l'amaretto

ナッツとグリーンレーズンのヌガークラッセ

ほろ苦いキャラメルソース アマレットのシャンティール

Croustillant de riz soufflé au chocolat Valrhona,

sorbet café au lait, crème au cognac, figue caramélisée

ヴァローナチョコレートをつなげたリースフレのクルスティアン

カフェオレのソルベとコニャックのクリーム

福岡県産無花果のキャラメリゼ

Taxe (8%) et service (13%) non compris

別途 消費税 8%・サービス料 13%

# Menu du Jour

Menu de soir, sauf weekend

【平日ディナー限定のご用意となります】

## Amuse-bouche

Crème vichyssoise glacée,

gelée de consommé aux xérès, beignet aux crevettes

ポロ葱とジャガイモのヴィシソワーズ

シェリー風味のコンソメのジュレと海老のベニエ

Rouleau de bonite pané, sauce pistou,

tomate fondue, émulsion d'huile d'olive

阿久根産鰹のパネ バジル香るソースピストゥー

トマトフォンデュとオリーブオイルのエミュルション

Quenelle de poisson pochée, encornet sauté,

mille-feuille de courgette, sauce bisque de homard, accents de meringue

クネルドポワソンのポッシェと剣先烏賊のソテー

ズッキーニのミルフォイユ仕立てビスクソース

メレンゲのアクセント

Poitrine de canard rôtie, croustillant de pomme de terre,

sauce violette, sauce aux figues, fritto de piment

鴨胸肉のロースト ジャガ芋のクルスティアン

柑橘香る赤ワイン風味のベアルネーズと福岡県産無花果

“とよみつひめ”のソース 博多甘長唐辛子のフリット

Tarte à la crème de sablés speculoos, raisins et crème glacée à la cannelle

エビス香るスペキュロスのタルト仕立て

軽く火を入れたピオーネとシナモンのアイスクリームを添えて

Café コーヒー / Mignardises 小菓子

6,800

# Menu Saison

## Amuse-bouche

季節のアミューズ ブーシュ

Filet de chinchard “aji” mariné, purée de fruits de saison, vinaigrette de xérès au miel

軽く燻製をかけた鱈のマリネ 旬のフルーツを使った2種類のピューレ  
シェリービネガーと蜂蜜のヴィネグレット

Filet de poisson du jour au four, écrin de ratatouille, mousseline d'agrumes

産地直送鮮魚をオープンでゆっくり火を入れて  
旬の夏野菜のラタトゥイユをエクランに見立てて 柑橘のムースリース

Poitrine de canard rôtie, croustillant de pomme de terre,

sauce violette, sauce aux figues, fritto de piment

鴨胸肉のロースト ジャガ芋のクルスティアン  
柑橘香る赤ワイン風味のベアルネーズと福岡県産無花果  
“とよみつひめ”のソース 博多甘長唐辛子のフリット

Avant-dessert プレ デザート

Tarte à la crème de sablés speculoos, raisins et crème glacée à la cannelle

エビス香るスペキュロスのタルト仕立て  
軽く火を入れたピオーネとシナモンのアイスクリームを添えて

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

# Menu Carte Blanche

Amuse-bouche

季節のアミューズ

Entrée 1er

前菜

Entrée 2ème

前菜

Poissons et crustaces

魚介料理

Viande

肉料理

Avant-dessert

プレ デザート

Grand dessert

季節のデザート

Café

コーヒー

Mignardises

小菓子

16,000

# Menu Gourmandise

## Amuse-bouche

季節のアミューズ

Tartare de homard et mousse de crème épicée,  
crème au poivron rouge, vacherin au gingembre  
オマール海老のタルタルとクレームエペスのムース  
赤ピーマンのクリーム 生姜風味のバシユラン

## — 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

Mille-feuille de congre et de riz noir, sauce matelote,  
girolles et gombos marinés  
軽く赤ワインで煮込んだ穴子と黒米のミルフォイユ  
ソースマトロート ジロール茸とオクラのマリネ

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