

# 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

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%