

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, 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
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、テーブルの皆様一緒にお願致します。

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