

# MENU

Amuse-bouche  
季節の一口前菜

— 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

Homard rôtie,  
Accent croustillant de fromage, légumes de saison Artichaut a la barigoule  
活オマール海老のロースト  
ヨーロッパ産アーティチョークを使ったバリグールのスープ仕立て  
季節野菜とフロマージュのクルスティアンを添えて

Culotte de bœuf rôtie, sauce vin rouge au poivre noir  
bayaldi et aubergine de confit,  
黒毛和牛のイチボ肉のロースト 黒胡椒風味の赤ワインソース  
長ナスのコンフィをバイヤルディに見立てて

— specialité Hiramatsu —

Compote de pêche blanche, granité au marasquin  
ーレストラン ひらまつのスペシャリテー  
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

18000

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%