THE HIRAMATSU
HOTELS & RESORTS
SENGOKUHARA

19,000 円

和牛のタルタルと牛蒡　燻製卵黄と共に
天草産車海老のコンフィとリンゴ
蕪のフランと隠岐松葉蟹

フランス産オマールブルーのマリネとパンナコッタ
春菊とゆり根のソース

あおり烏賊のラグーソースで和えたスパゲッティー
ちりめんキャベツとからすみ

蝦夷鹿ロース肉のポワレ
自家製サルシッチャとトレビスのアグロドルチェ
赤い果実のワインソース

柑橘とフロマージュブランのカンノ―ロ

小菓子

コースは皆様ご一緒でお願い申し上げます。
上記料金には消費税 10%、サービス料 15%が含まれております。
季節や仕入れ状況によりメニューは異なる場合がございますので、予めご了承くださいませ。

THE HIRAMATSU
HOTELS & RESORTS
SENGOKUHARA

25,300 円

和牛のタルタルと牛蒡　燻製卵黄と共に
天草産車海老のコンフィとリンゴ
蕪のフランと隠岐松葉蟹

フランス産オマールブルーのマリネとパンナコッタ
春菊とゆり根のソース

あおり烏賊のラグーソースで和えたスパゲッティー
ちりめんキャベツとからすみ

九絵のロースト
サフラン香るリゾットと濃厚な魚介類のスープ

蝦夷鹿ロース肉のポワレ
自家製サルシッチャとトレビスのアグロドルチェ
赤い果実のワインソース

柑橘とフロマージュブランのカンノ―ロ

小菓子

コースは皆様ご一緒でお願い申し上げます。
上記料金には消費税 10%、サービス料 15%が含まれております。
お米は国産米を使用しております。
季節や仕入れ状況によりメニューは異なる場合がございますので、予めご了承くださいませ。

THE HIRAMATSU
HOTELS & RESORTS
SENGOKUHARA

￥38,000

和牛のタルタルと牛蒡　燻製卵黄と共に
天草産車海老のコンフィとリンゴ
蕪のフランと隠岐松葉蟹

フランス産フォアグラのヴォル・オ・ヴァン
茸のボルドレーズとトリュフのソース

トリュフを練り込んだ自家製フェットチーネ
手長海老と冬トリュフ

九絵のロースト
サフラン香るリゾットと濃厚な魚介類のスープ

相州牛ロースのポワレ
時季野菜のコンフィ　黒大蒜とマスカルポーネチーズのクネル

柚子のグラニテ

苺のサバイオーネ

小菓子

コースは皆様ご一緒でお願い申し上げます。
上記料金には消費税 10%、サービス料 15%が含まれております。
お米は国産米を使用しております。
季節や仕入れ状況によりメニューは異なる場合がございますので、予めご了承くださいませ。