



THE HIRAMATSU
HOTELS & RESORTS
SENGOKUHARA

¥15,000

オスミットマトとピスタチオ
ゆりねで包んだ黒トリュフとブリードモーのクレーマクロケッタ
千枚漬けとバチコのミルフィーユ カラスミのリゾットとほうじ茶

ポルチーニのディクセルを詰めた海老芋
ズワイガニと濃縮キャビアと共に

猪を使った2種の Pasta
和栗とカーボロネロのスパゲッティ
リコッタとほうれん草のトルテッリーニ 白味噌と濃縮トマトのソース

ニュージーランド産子羊ロースト
秋田県産舞茸とラグーで和えた手打ち麺と共に

(追加料金でチーズのご用意いたします)

キャラメルとエスプレッソのセミフレッド 洋梨のマリネ
シナモンの香り

小菓子

コースは皆様と一緒にお願い致します
消費税・サービス料 15%
お米は国産米を使用しております



THE HIRAMATSU
HOTELS & RESORTS
SENGOKUHARA

¥ 20,000

オスミットマトとピスタチオ
ゆりねで包んだ黒トリュフとブリードモーのクレーマクロケッタ
千枚漬けとバチコのミルフィーユ カラスミのリゾットとほうじ茶

ポルチーニのディクセルを詰めた海老芋
ズワイガニとアルバ産白トリュフと共に

猪を使った2種のパスタ
和栗とカーボロネロのスパゲッティー
リコッタとほうれん草のトルテッリーニ 白味噌と濃縮トマトのソース

本日の鮮魚のソテー イクラのマリネと白菜のルーローを添えて
紀州産の梅と京蕪のすりながし

フランス産小鳩のロースト
秋田県産舞茸とラグーで和えた手打ち麺と共に

(追加料金でチーズのご用意いたします)

キャラメルとエスプレッソのセミフレッド
洋梨のマリネ シナモンの香り

小菓子

コースは皆様ご一緒でお願い致します
消費税・サービス料 15%
お米は国産米を使用しております



THE HIRAMATSU
HOTELS & RESORTS
SENGOKUHARA

¥30,000

オスミットマトとピスタチオ
ゆりねで包んだ黒トリュフとブリードモーのクレーマクロケッタ
千枚漬けとバチコのミルフィーユ カラスミのリゾットとほうじ茶

フランス産フォアグラのソテー
柔らかく煮込んだ柚子大根と風呂吹き無花果を添えて
松茸の香り

アオリイカの墨を練り込んだビゴリのペスカトーレカルトッチョ

藁で炙った相州牛ロース
ホワイトアスパラガスと赤ワインのマスカルポーネ

(追加料金でチーズのご用意いたします)

パイナップルのカルパッチョ モヒートのグラニテ

和栗のモンブラン

小菓子

コースは皆様と一緒にお願い致します
消費税・サービス料 15%
お米は国産米を使用しております