



THE HIRAMATSU
HOTELS & RESORTS
SENGOKUHARA

19,000 円

千葉県産オスミットマトとピスタチオ 花穂のアクセント
かながわ鶏とアンチョビのクロケット
和栗とシャンピニオンのフラン トリュフ香るスキューマ

フランス産フォアグラのムース
ゆり根とカシス 秋トリュフを添えて

ヴォージュ産鶉とイタリア産ボルチーニ茸のタリオリーニ

蝦夷鹿 ロースのロースト
さつま芋とゴルゴンゾーラチーズのニョッキ ポワヴラードソース

(追加料金でチーズをご用意いたします)

洋梨の赤ワイン煮 爽やかなりコッタチーズのクリーム
キャラメルアイスを添えて

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%が含まれます。
お米は国産米を使用しております。
メニュー例です。季節や仕入により、内容・構成が異なります。



THE HIRAMATSU
HOTELS & RESORTS
SENGOKUJHARA

25,300 円

千葉県産オスミットマトとピスタチオ 花穂のアクセント
かながわ鶏とアンチョビのクロケット
和栗とシャンピニオンのフラン トリュフ香るスキューマ

フランス産フォアグラのムース
ゆり根とカシス 秋トリュフを添えて

ヴォージュ産鶉とイタリア産ボルチーニ茸のタリオリーニ

白味噌香るクルートを纏った平目のヴァポーレ
山芋のガレットと里芋 ブールブランソース

蝦夷鹿ロースのロースト
さつま芋とゴルゴンゾーラチーズのニョッキ ポワヴラードソース

(追加料金でチーズのご用意いたします)

洋梨の赤ワイン煮 爽やかなりコッタチーズのクリーム
キャラメルアイスを添えて

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%が含まれます。
お米は国産米を使用しております。
メニュー例です。季節や仕入により、内容・構成が異なります。



THE HIRAMATSU
HOTELS & RESORTS
SENGOKUHARA

38,000 円

千葉県産オスミットマトとピスタチオ 花穂のアクセント
かながわ鶏とアンチョビのクロケット
和栗とシャンピニオンのフラン トリュフ香るスキューマ

蝦夷鮑と原木しいたけの炭火焼き
オランダーズソース 鮑の肝をアクセントに

松茸のスパゲッティ

甘鯛の鱗焼き
ムール貝のリゾットとヴァンジョーヌソース

黒毛和牛ロース肉 藁の瞬間燻製
季節野菜と赤ワインソース

(追加料金でチーズのご用意いたします)

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%が含まれます。
お米は国産米を使用しております。
メニュー例です。季節や仕入により、内容・構成が異なります。