



THE HIRAMATSU
HOTELS & RESORTS
SENGOKUHARA

19,000 円

千し柿とスペックのゼッポリーニ
自家製田舎風テリーヌ
スモークサーモンと青林檎のコレネ

産地直送鯖の燻製と黒米のタブレ
ロックフォールのソース

焼津港直送ミナミマグロと木の子のスパゲッティ
まぐろのからすみと共に

フランス産小鴨のロースト
腿肉のコンフィとエンダイブのサラダ
フォアグラ香るソース

洋梨のコンポート
キャラメルとコーヒーのセミフレッド

小菓子

コースは皆様一緒でお願い致します。
消費税10%、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。

季節や仕入れ状況によりメニューが異なる場合がございますので、予めご了承くださいませ。



25,300 円

干し柿とスペックのゼッポリーニ
自家製田舎風テリーヌ
スモークサーモンと青林檎の科尔ネ

産地直送鯖の燻製と黒米のタブレ
ロックフォールのソース

焼津港直送ミナミマグロと木の子のスパゲッティ
まぐろのからすみと共に

殻付き帆立貝と大紋羽太のソテー
爽やかなヴェルモットのソース

フランス産小鴨のロースト
腿肉のコンフィとエンダイブのサラダ
フォアグラ香るソース

洋梨のコンポート
キャラメルとコーヒーのセミフレッド

小菓子

コースは皆様一緒でお願い致します。
消費税 10%、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。

季節や仕入れ状況によりメニューが異なる場合がございますので、予めご了承くださいませ。



38,000 円

千し柿とスペックのゼッポリーニ
自家製田舎風テリーヌ
スモークサーモンと青林檎のゴルネ

オマールブルーとリー・ド・ヴォーのフリカッセーア
トランペット・ド・ラ・モールと共に

松茸と穴子のスパゲッティ
青柚子の香り

殻付き帆立貝と大紋羽太のソテー
爽やかなヴェルモットのソース

神奈川県産相州牛のビステッカ
ポルチーニ茸のグラタン・ドフィノワ添え
トリュフバターとジュのソース

和梨のグラニテ

笠間栗のモンブラン

小菓子

コースは皆様一緒でお願い致します。
消費税 10%、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。

季節や仕入れ状況によりメニューが異なる場合がございますので、予めご了承くださいませ。