



THE HIRAMATSU
HOTELS & RESORTS
SENGOKUHARA

¥25,300

清川恵水ポークのリエットとフルーツ人参のケーキ
プレミアムヤシオ鱒と林檎のタルタル
生ハムを纏った南マグロ バルサミコ酢香るジュレ

ホワイトアスパラガスのデクリネゾン
様々な魚介のマリネと共に

蛤のスパゲッティー
蓬とバジルのジェノベーゼソース

路の臺のクルート纏った真鯛のヴァポーレ
桜海老と独活のリゾット ヴァンジョージュソース

ニュージーランド産仔羊鞍下のロースト
アンディーブとグリーンピース ジュのソース

湘南ゴールドのトルタ

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。

¥38,000

清川恵水ポークのリエットとフルーツ人参のケーキ
プレミアムヤシオ鱒と林檎のタルタル
生ハムを纏った南マグロ バルサミコ酢香るジュレ

新玉葱と新じゃがいものフラン
浜名湖産うなぎとフォアグラのテリーヌ 奈良漬け香る克蘭ブル

黒鮑とあわび茸のカヴァテッリ
ハーブ香るバターソース

落の臺のクルート纏った真鯛のヴァポーレ
桜海老と独活のリゾット キャビアとヴァンジョージュソース

相州牛ロースのロースト
春野菜のグリリア モリーユ茸のソース

潮彩レモンのグラニテ

赤い果実とバニラのヴェリーヌ

小菓子

コースは皆様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。