

Restaurant Hiramatsu Hakata

レストランひらまつ 博多

2009/12/26～2010/1/5のランチメニュー

Menu 'Plaisir'

Raviolis de cèpes au foie gras et quenelle de poulet,
potagère de légumes en coulis

フォアグラ風味のセップ茸のラビオリ
鶏のクネルと季節野菜のポタジェールと共に

Noix de Saint-Jacques,
quenelles de tomates à l'oranges sauce champenoise au poivre rose

帆立貝のポワレ バラの実風味のシャンパンソース
トマトとマーシュ オレンジの香りをのせて

Médaille de porc rôties et travers de porc farci, sauce son jus à l'ail

糸島豚のメダイヨンとバラ肉の黒キャベツ包み
にんにくの香りのジューソース

Mille-feuille de KINKAN et nougat glacée,
sorbet agrumes

キンカンとヌガーグラッセのミルフィーユ仕立て
柑橘風味のソルベとサンブーカのクリームを添えて

Café et Mignardise

コーヒー・小菓子

4,200

Service (13%) non compris 別途 サービス料 13%

Menu 'Hiver'

Terrine de foie gras de canard aux confiture de fruit sec, pain brioche

フォアグラのテリーヌとプルーンのミルフィーユ仕立て
フリュイ・セックのコンポートを添えて

Queue de langoustine poêlées,
sauce beurre blanc au curry

ラングスティヌのポワレ
ほのかなカレー風味のブルブランソース

Noix de veau rôti, raviolis de foie gras et ris de veau dans sa sauce aux morilles

仔牛ロース肉のロースト フォアグラとリードヴォーのラビオリ
モリユ茸のムスリーヌソース

Gratin de fraise aux kirsch, sorbet aux framboises

苺のグラタン
キルシュの香りと木苺のソルベを添えて

Café et Mignardise

コーヒー・小菓子

6,300

Service (13%) non compris 別途 サービス料 13%

Restaurant Hiramatsu Hakata

レストランひらまつ 博多

2009/12/26～2010/1/5のディナーメニュー

MENU SAISON

Amuse-bouche

アミューズ・ブーシュ

St-jacques poêlées, poivron rouge confit parfumé aux épice,
sauce beurre blanc et tomate à l'orange

ホタテ貝のポワレ スパイスの香りを付けた赤ピーマンのコンフィー
ブルブランソース トマトとオレンジの香りをのせて

Médaille de cabilloud au chou et bacon,
navets et câpres au beurre noisette

キャベツとベーコンで巻いた真鱈のメダイヨン カブ添え
ケッパー風味の香ばしいバターソース

Canard de Challan fumé rôti, étuvée de légumes de saison, sauce béarnaise

軽く燻製をかけた鴨胸肉のロースト
季節野菜のエチューベ ベアルネーズソース

Crumble aux pommes « façon Tatin », glace vanille, sablé à la cannelle

温かいリンゴのキャラメリゼ シナモン風味のサブレ
バニラアイスクリームと共に

Mignardise

小菓子

10,500

Service (13%) non compris 別途 サービス料 13%

MENU SPECIAL

Amuse-bouche

アミューズ・ブーシュ

Foie gras de canard au chou frisé, jus de truffes

鴨フォアグラのキャベツ包み
トリュフ風味のソース

Feuilleté de homard aux parfums de truffes, jus d'estragon

オマール海老のフィユテ トリュフの香り
エストラゴン風味のソース

Dos de chevreuil rôti, sauce Grand-Veneur,
légumes braisés à la périgourdine

蝦夷鹿ロース肉のロースト ソース グラン・ヴヌール
キノコと野菜のプレゼ ペリゴール風

Ecrin de caramel épicé, sorbet poire au parfum de vanille

スパイスの効いたキャラメルのエ克蘭
バニラの香りをつけた洋梨のソルベとキャラメルアイスクリームを添えて

Mignardise

小菓子

15,000

Service (13%) non compris 別途 サービス料 13%