

## MENU SPÉCIAL

### 【プチィサレ】

**Cake salé au sésame blanc**

**Mousseline de brocolis, poutargue**

豊前ゆたか商店深煎り白胡麻風味のケックサレ  
博多ブロッコリーのムース 佐賀県産本からすみの香り

### 【アミューズ】

**Bonite hatsugatsuo marinée aux herbes, potagère de pommes de terre**

初鰹と鰻のポワレ バルサミコ酢のアクセント 新じゃが芋の冷製ポタジェール

### 【前菜】

**Calamar saisir, morilles au vin jaune, asperges vertes à l'étuvée**

糸島産あおり烏賊のセジュール モリーユ茸のヴァンジョージュ風味  
佐賀県産グリーンアスパラガスのエチューベ

### 【魚料理】

**Daurade sakuradai poêlée, mousseline de palourdes hamaguri à la citronnelle,  
chou de printemps à l'étuvée et crevettes satsuma-amaebi sautées**

福岡県産桜鯛のポワレ 八代日本蛤と糸島レモングラスのムースリース  
春キャベツのエチューベと薩摩甘海老のソテー

### 【肉料理】

**Veau de Hollande rôti, son jus aux truffes, petits pois à la française**

オランダ産仔牛ロース肉のロティ ジューソース トリュフ風味  
鹿児島県産プチィポワのフランセーズと博多すぎ茸

### 【デザート】

**Opéra à l'orange hyuganatsu et au chocolat blanc,  
glace au caramel, accents de chocolat au lait et d gingembre**

日向夏とショコラブランのオペラ グラスキャラメル  
ショコラ・オ・レと五島木場農園新生姜のアクセント

**Café & Mignardise**

コーヒー&小菓子

※コース内容は、仕入れ状況により予告なく変更する場合がございます