

## MENU GASTRONOMIQUE

### 【プチサレ】

**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**

初鯉と鰻のポワレ 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 1】

**Asperges blanches froides et en purée, crevettes saimaki-ebi et caviar**

佐賀県産ホワイトアスパラガスの冷製とピュレ 糸島産才巻海老とキャビア添え

### 【前菜 2】

**Pavé de foie gras, cuisse de volaille grillées et poitrine,**

**petits pois et fèves à la française, morilles étuvées**

フォアグラのパヴェ 有田鶏腿肉のグリルと胸肉  
プチポワと蚕豆のフランセーズとモリーユ茸のエチュベ

### 【魚料理】

**Mérou kue poêlé, sauce vermouth au parfum de la mer,**

**palourdes hamaguri et fleurs de colza**

長崎県五島産久重のポワレ 磯香るヴェルモットソース 八代日本蛤と菜の花を添えて

### 【肉料理】

**Rôti de bœuf Kuroge-Wagyu fumé, sauce au vin rouge, asperges vertes croquantes**

燻製をかけた黒毛和牛ロース肉のロティ 芳醇な赤ワインソース グリーンアスパラガスのクロッカ

### 【デザート】

**Mojito au citron Rinoka et à la verveine citronnelle**

宮若産 璃の香とレモンバーベナのモヒート

### 【デザート】

**Tarte aux fraises et à la rhubarbe, glace camomille**

福岡県産さちのかとルバーブのタルト仕立て カモミールのアイスクリーム

**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