

- Noël lunch B -

Maquereau légèrement fumé,
Fromage frais, financier au miso et à l'anis
軽く燻製をかけた豊後鯖とフロマージュフレ
糸島産田舎味噌とアニスのフィナンシェ

Soupe à la patate douce,
Mousse au fromage Jinze de Daiwa Farm
五島木場農園安納芋の温かいスープ
ダイワファーム”ジンゼ”風味のムース

Crevettes saimaki-ebi à l'étuvée, daurade marinée,
Parfum de yuzu, crème de fenouil, jus aux palourdes hamaguri
糸島産才巻海老のエチュベと真鯛のマリネ 柚子の香り
フェンネルのクリーム 八代日本蛤とそのジュ

Poulet fermier grillé, croûtons au foie gras,
Pot-au-feu de navets d'hiver, consommé aux truffes
博多地鶏のグリルとフォアグラのクルトン
冬蕪のポ・ト・フ トリュフ香るコンソメ仕立て

Duo de turbot et de homard,
Écume de crustacés, tomates fruit et chou noir
平目とオマール海老のデュオ 甲殻のエキューム
フルーツトマトと黒きやべつを添えて

Bœuf Kuroge-Wagy় grillé sur charbon de bois,
Son jus, accents de vin rouge, bordraise aux champignons de saison
黒毛和牛ロース肉の土佐備長炭焼き
シンプルなジューソース 赤ワインのアクセント
旬の茸のボルドレーズと季節野菜添え

— Bûche de Noël —
Fraises macérées, glace à la pistache
～ブッシュ・ド・ノエル～
大石農園あまおうのマセレ ピスタチオのアイスクリーム

Mignardise & Café ou thé
小菓子&食後のお飲み物



RESTAURANT
Hiramatsu