宮崎宮迎賓館

CUISINE FRANÇAISE

Menu Déjeuner

FLEUR

¥ 5,500

MISE EN BOUCHE

Mise en bouche du chef

シェフからの小さな一品

ENTRÉE

Œuf parfait au shiitake, poudre de nori

椎茸を添えた低温調理卵、海苔パウダー

SOUPE

Velouté de courge kabocha, mousse de lard fumé

かぼちゃのヴルーテ、燻製ベーコンのムース添え

POISSON

Dorade rose rôtie, yama-shiona,
fumet de poisson crémeux au yuzu

鯛のロースト、ヤマシオナ添え、
柚子風味のクリーミーな魚の出汁

PLAT

Joue de bœuf confite au vin rouge,
purée de pommes de terre et carottes

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み、マッシュポテトと人参添え

DESSERT

Crème caramel au matcha

抹茶風味のクレームキャラメル

Pain, thé ou café inclus

パン、紅茶またはコーヒー付き

La Saison