宮崎宮迎賓館

CUISINE FRANÇAISE

Menu Dîner

ÉTOILE

¥ 18,150

MISE EN BOUCHE

Mise en bouche du chef

シェフからの小さな一品

ENTRÉE FROIDE

Maquereau mariné à l'instant, fines tranches et râpé de radis daikon, crème d'oignon au sansho.

瞬間マリネした鯖、大根の薄切りとおろし、玉ねぎのクリーム、山椒風味。

ENTRÉE CHAUDE

Enoki cuits pendant 2 heures à la verticale, crème de champignons à la truffe.

2時間かけて縦の状態でじっくり火を入れたエノキ茸、トリュフ香るきのこのクリーム。

SOUPE

Consommé de bœuf au foie gras et aux algues kombu, en croûte.

昆布を合わせた牛肉のコンソメ、フォアグラ入りパイ包み焼き。

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。

VIANDE

Filet de bœuf rôti, sauce au vin rouge, chou rouge braisé à la sauce soja et oursin.

牛フィレ肉のロースト、赤ワインソース、赤キャベツの醤油風味のブレゼ、ウニ添え。

DESSERT

Soufflé à l'orange et au Grand Marnier, granité à l'orange.

オレンジとグラン・マルニエのスフレ、オレンジのグラニテ添え。

Pain, thé ou café inclus.

パン、紅茶またはコーヒー付き。

La Saison