宮崎宮迎賓館

CUISINE FRANÇAISE

Menu Dîner

LUNE

¥ 14,520

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。

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。

La Saison