ディナーコース

お一人様　5,000 円（税サ込）

Dinner Menu

Hors-d'œuvre －オードブル－

魚介類とじゃが芋のガレット
カレー香る鱈白子のフリット添え

Soupe －スープ－

季節のポタージュスープ

Poisson －魚料理－

カダイフで巻いた季節鮮魚のポワレ
湯沢市産ひろっことセミドライトマトのソース

Sorbet －ソルベ－

季節のソルベ

Viande －肉料理－

三関産せりを練りこんだブフ・カイエット
季節の温野菜とレフォールソース

Dessert －デザート－

パティシエ・スペシャリテ

※天候等の状況により食材が変更になる場合もございます。

平源
Guest House
HIRAGEN

ディナーコース

お一人様　6,500 円（税サ込）

Dinner Menu

Amuse －アミューズ－

本日のアミューズ

Hors-d'œuvre －オードブル－

魚介類とじゃが芋のガレット
カレー香る鱈白子のフリット添え

Soupe －スープ－

季節のポタージュスープ

Poisson －魚料理－

海老ムースと蓮根を纏った鮮魚のパート包み
八朔のクリームソースとバジルのアクセント

Sorbet －ソルベ－

季節のソルベ

Viande －肉料理－

ブランケット・ド・ヴォー
グリーンマスタード風味
湯沢市産ひろっこソテーと共に

Dessert －デザート－

パティシエ・スペシャリテ

※天候等の状況により食材が変更になる場合もございます。

平源
Guest House
HIRAGEN

ディナーコース

お一人様　8,000 円（税サ込）

Dinner Menu

Amuse －アミューズ－

本日のアミューズ

Hors-d'œuvre －オードブル－

旬のズワイ蟹と寒締めほうれん草のブランマンジェ
赤パプリカのクーリ

Soupe －スープ－

季節のポタージュスープ

Poisson －魚料理－

海老ムースと蓮根を纏った鮮魚のパート包み
八朔のクリームソースとバジルのアクセント

Sorbet －ソルベ－

季節のソルベ

Viande －肉料理－

低温でじっくりと調理した牛タンのロースト
黒トリュフと生ハムムースのグジェール添え

Dessert －デザート－

パティシエ・スペシャリテ

※天候等の状況により食材が変更になる場合もございます。

Guest House HIRAGEN