

ウインターナイト花火ディナークルーズ

【 着席buffet 】

MENU

Froid

Gravlax de saumon salade et fruits de saison et caviar

サーモンのグラヴァラックス 季節のサラダとフルーツとキャビアを添えて

Salade de magret de canard et radis rouge sauce mascarpone et herbes

鴨胸肉と赤大根のサラダ仕立て マスカルポーネチーズとハーブのソース

Gateau aux crevettes et aux pommes

海老とリンゴのガトー仕立て

Pastrami de boeuf à la maison et légumes marinés

自家製パストラミと冬野菜のマリネ

Salade de epaulet de porc sauce au vinaigre balsamique blanc

豚肩肉の冷製 ホワイトバルサミコ風味

Sandwiches variés

各種サンドイッチ

Salades panachées

ミックスサラダ

Plateau de fruits

フレッシュフルーツの盛り合わせ

Chaud

Rôti de boeuf sauce au citron

和牛ロース肉のロティ レモンステーキソース

Pomme de terre à la lyonnaise et legumes de chaud

リヨネーズポテトと温野菜

Ragoût de porc de Nagasaki au cassis

長崎県産豚肉の煮込み カシス風味

Fricassée de poulet de Nagasaki et champignons aux truffes

長崎産若鶏とキノコのフリカッセ フランス産黒トリュフ風味

Plateau de friture de crevettes et huître et poulet

海老フライと牡蠣フライと若鶏のから揚げの盛り合わせ

Poissons de Nagasaki pêleésauce champagne

長崎産鮮魚のポワレ シャンパンソース

Gratin d'araignée de mer ,penne et Racine de lotus

ズワイガニとレンコンとペンネのグラタン カニみそ風味

Curry maison avec son riz

ホテル特製のカレー

Riz

ライス

Soupe du jour

本日のスープ

Desserts

Desserts maison

ホテル特製のデザート

Glaces et sorbets

アイスクリームとシャーベット

Café

コーヒー

一部 料理内容や食材が変更になる場合がございます
予めご了承くださいませ