

2024年12月21・22・24・25日

ウインターナイト花火鑑賞付き クリスマススペシャルディナークルーズ

【 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 à la reese sauce mascarpone et herbes
鴨胸肉とオレンジのリース風サラダ マスカルポーネチーズとハーブのソース
Gâteau 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
豚肩肉のサラダ仕立て 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
Côte de porc de Nagasaki grillé sauce ciboule au poivre noir
長崎産豚ロースのグリエ 焦がしネギと黒胡椒のソース
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 pôléésauce 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