

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

【 コース 】

## MENU

### Amuse-bouche

アミューズ

Purée de pomme de terre et racine de lys fumées au caviar  
スモークの香るゆり根とジャガイモのピューレにキャビアを添えて

Terrine de porc de "Simabara,,aux trompettes de la mort au poivre vert  
céleri-rave et pomme en salade  
しまばら豚とトランペット茸のテリーヌ グリーンペッパー風味  
リンゴと根セロリのサラダ仕立て

Crème de dinde aux champignons Français

Façon d'un "Cappuccino,,

七面鳥とフランス産キノコのクリームスープ  
カプチーノ仕立て

Filet d'Amadai de Nagasaki et coquilles Saint-Jacques poêlé  
Sauce Américaine

長崎産甘鯛の鱗焼きと帆立貝ポワレ  
ソースアメリカーナ

Filet de bœuf de Nagasaki grillé et foie gras à la Rossini

Timbale de pommes de terre et bettaraves , radis confits

長崎産和牛フィレ肉のグリエとフォアグラのロッシーニ風  
じゃが芋とビーツのタンバルと大根のコンフィを添えて

Mousse aux fraises et sureau noir avec sorbet pomme cannelle

苺とエルダーフラワーのムース アップルシナモンのソルベ添え

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