

# Prelude

Amuse-bouche

アミューズ

帆立貝のムースとセロリのコンポートラヴィオリ仕立て

Mariné de thon et kumquats à la boutargue  
マグロと金柑のマリネ カラスミのアクセント

Pressé de volaille de Nagasaki et bœuf salé  
Gâteau de céleri-rave et parmesan au parfum de citron  
対馬地鶏とコンビーフのプレッセ  
根セロリとパルメザンチーズのガトー仕立て レモンの香り

Crème de carotte, pain d'épices et confiture au gingembre  
人参のクリームスープ パン・ド・エписと生姜のコンフィチュール

Filet de dorade de Nagasaki rôti à la viennoise sauce au vin blanc aux noix  
Chou-chinois et jambon cru roulé  
長崎県産真鯛のヴェノワーズ仕立て 胡桃風味の白ワインソース  
白菜と生ハムのルーレを添えて

Granité de mandarine de Saikai  
西海みかんのグラニテ

Côte de veau rôti et son jus, ragoût de champignons  
Ris de veau panée et sauce au roquefort  
仔牛骨付き背肉のロティとそのジュ シャンピニオンの軽い煮込み  
リ・ド・ヴォのパネ ロックフォールのソース  
メインディッシュを黒毛和牛フィレ肉に変更希望のお客様は  
+2,000円にて承ります。

Mousse au yuzu et compote de fraise ,glace aux fleurs de sureau noir  
柚子のムース 苺のコンポートとエルダーフラワーのグラスを添えて

Mignardises

かわいい小菓子

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶