

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