

Prelude

Amuse-bouche

アミューズ

パプリカのムースとクーリ

Dorade de Nagasaki roulé et calmer,sojas vertes et capucine au citron verts
長崎産真鯛のルーレとアオリイカ 枝豆とナスタチウム ライム風味

Pressé de queue de bœuf et aubergines

Légumes d' été mijotés froid

柔らかく煮込んだ牛テールと茄子のプレッセ
冬瓜・オクラ・トマトの冷製マリネ

Soupe aux haricots blancs et piment d'Espelette
白インゲン豆のスープ エスプレットのアクセント

Filet de bar de Nagasaki et Saint-Jaques grillé et ratatouille

Sauce aux olives noires et sauce au pistou au Shiso

長崎産スズキと帆立貝のグリエ ラタトゥイユ添え
黒オリーブ風味のソースと大葉のピストゥー

Granité au fruits de la passion

パッションフルーツのグラニテ

Suprêmes de volaille de Nagasaki rôti, cuisse de volaille confite et chutney

Écume aux graines de feungrec et pommes rissolées

長崎対馬地鶏胸肉のロティと腿肉のコンフィ チャツネを添えて
フェヌグリーグのエキュームとジャガイモのリソレ
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。

Compote de pêche blanche et gelée de vin rosé

Sorbet aux litchi sauce au parfum de Shiso

白桃のコンポートとロゼワインのジュレ
ライチのソルベ 赤紫蘇のニュアンス

Mignardises

かわいい小菓子

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶