

# Gourmand

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

Kanatofugu en beignets,raisins blancs et navet en salade au caviar

Écume de raisins et chutney

カナトフグのベニエ 葡萄とカブのサラダ仕立て キャビア添え  
エキュームとチャツネのアクセント

Terrine de chevreuil et pomme au four,sauce aux fruits rouges

鹿肉のテリーヌ 焼きリンゴと赤いベリーのソース

Crème de champignons au cerfeuil

シャンピニオンのクリームスープ セルフィーユ添え

Filet de turbot de Nagasaki rôti et langoustine sauce au champagne

Tuile de bettaraves et huile de persil

長崎県産ヒラメのロティと赤座海老のポアレ ソース・シャンパーニュ  
ビーツのチュイルとパセリオイル

Granité de mandarine de Saikai

西海みかんのグラニテ

Filet de bœuf de grillé, foie gras poêlée sauce aux truffes

Gratin de endives,purée de légumes racines et radis blanc confit

Râpée de truffes

黒毛和牛フィレ肉のグリエとフォアグラのポアレ トリュフソース  
アンディーブグラタンと根菜のピューレ 姫大根のコンフィ トリュフのラペ

Mousse au yuzu et compote de fraise

Glace aux fleurs de sureau noir version Noël

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  
苺のサンタクロース

Mignardises

かわいい小菓子

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶