



Menu de Saison

Amuse-bouche

アミューズ

帆立貝のムースとセロリのコンポータラヴィオリ仕立て

Cercle de saumon fumé et radis rouge en salade

Purée de chou-fleur et sauce de bettevaves

スモークサーモンのセルクル 紅くるり大根のサラダ仕立て
カリフラワーのピューレとビーツのソース

Rillettes de porc de Nagasaki et biscuit au poivre noir

Mariné de champignons et croustillant au parfum de citron

長崎じげもん豚のリエット 黒胡椒風味のビスキュイ
シャンピニオンのマリネとクルスティアン レモンの香り

Filet de dorade de Nagasaki et crevettes, moules à la bouillabaisse

長崎県産真鯛と赤海老 ムール貝のブイヤベース

Granité de mandarine de Saikai

西海みかんのグラニテ

Poitrine de canard rôtie et ragoût de haricots blancs

Endives braisées au épice

鴨胸肉のロティ 白インゲン豆の煮込み
アンディーブのブレゼ エピス風味

Desserts maison

デ アドミラル特製のデザート

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶