



Menu de Saison

Amuse-bouche

アミューズ

パプリカのムースとクーリ

Filet de Kisu confit et calmer en salade à l'algue d'Aosa
キスのコンフィとアオリイカのサラダ仕立て アオサ海苔の香りで

Porc de Shimabara et pied de porc croustillant sauce gribiche
長崎産じげもん豚のクルスティアンソース・グリビッシュ

Soupe glacée de tomates fraîches et crème aigre, jambon cru
フレッシュトマトとサワークリームの冷製スープ 生ハム添え

Filet de dorade de Nagasaki poêlé
Sauce aux prunes confites séchés et sauce au pistou au Shiso
長崎産真鯛のポアレ 梅干し風味のソース 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

Mariné de cuisses de volaille de Nagasaki grillé
Sauce ciboule au poivre noir et écume de citron
柔らかくレモンでマリネした長崎産鶏モモ肉のグリエ
白ネギと黒胡椒のソース レモンのエキューム

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