



Menu du Jour

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

メイン料理をお肉料理に変更希望のお客様は
+1,500円にて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に変更致します。

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