



Menu de Saison

Amuse-bouche

アミューズ

豆乳と新玉ネギのブリュレ プティポワのピューレ

Volaille de Nagasaki comme un Jambon persillé

Carotte râpées sauce à la moutarde

対馬地鶏のジャンボン・ペルシエ キャロット・ラペとマスタードソース

Crème de cresson et noix d'acajou à la façon d'un "cappuccino"

クレソンとカシューナッツのクリームスープ カプチーノ仕立て

Filet de dorade de Nagasaki poêlé à la "acqua pazza"

長崎県産真鯛のアクアパッツア仕立て 春キャベツを添えて

Granité de prune

梅のグラニテ

Filet de bœuf et porc de Shimabara farci en gratiner

Sauce au vin rouge et pistaches

黒毛和牛と長崎じげもん豚ファルシのグラティネ

赤ワインソースとピスタチオのアクセント

Desserts maison

デ アドミラル特製のデセール

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶