

Prelude

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

Mariné de saumon de Norvège et tarte de fèves sauce aux agrumes

ノルウェー産サーモンのマリネ 空豆のタルト 甘夏のソース

Poitrine de canard rôtie et salade de lentilles

Sauce au vin rouge et balsamique rosé

鴨胸肉とレンズ豆のサラダ仕立て 赤ワインとバルサミコ・ロゼ

Soupe de tomates à la bière et jambon cru aux croûtons

トマトとビールのスープ 生ハムとクルトンを添えて

Filet de dorade de Nagasaki grillée, igname et huile d'algue

Mariné de calmer au citron

長崎県産真鯛のグリエ 長芋のロティと昆布オイル

アオリイカのマリネ レモン風味

Granité de prune

梅のグラニテ

Côte de porc de Shimabara rôti et son jus au parfum de thé vert

Jaune d'œuf confit et asperges vertes, choux de Bruxelles

長崎じげもん豚のロティ そのジュ 世知原茶の香りを添えて

雲仙太陽卵のコンフィ アスパラガスと芽キャベツ

メインディッシュを黒毛和牛フィレ肉に変更希望のお客様は

+2,000円にて承ります。

Mousse au chocolat et compote de griotte et glace au fève de Tonka

滑らかなムース・ショコラ グリオットのコンポート

トンカ豆のグラスを添えて

Mignardises

かわいい小菓子

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶