

ディナー&デザートクルーズ

Menu

【レストランディナー】

Amuse-bouche

アミューズ

Filet de dorade de Nagasaki mariné à la balsamique blanche

Pâté de porc de Shimabara trompette et poivre cru, accent de parmigiano reggiano

長崎県産紅葉鯛のマリネ ホワイトバルサミコ風味

長崎じげもん豚のパテ トランペットと生胡椒パルミジャーノ・レッジャーノのアクセント

Filet d'Amadai de Nagasaki rôti au Shiitake de Hirado et racine de Saga à la nage d'Ago

長崎県産甘鯛のウロコ焼き 平戸産椎茸と佐賀県産レンコン添え

あごだしのナージュ仕立て

Granité de Nashi

グラニテ

Filet de bœuf grillé sauce aux truffes, gratiné de "Nagasaki kogane"

Légumes de saison, râpée de truffes

黒毛和牛フィレ肉のグリエ トリュフソース

長崎黄金のグラティネと季節野菜 トリュフのラペ

【デザート&クルーズ】

Mont Blanc aux marrons japonaise de Kumamoto et "crème pour soigner"

Compote de figes de Fukuoka au vin rouge sauce au thé japonaise

九州産純生クリーム "クレーンソウニエ" と熊本県産和栗のモンブラン

福岡県産無花果と都農ワインのコンポート、長崎和紅茶のソース

Crème d'Anjou aux muscats de Nagasaki et fromage blanc

長崎県産シャインマスカットと九州産フロマージュブランのクレーンダンジュ

Mignardises

小菓子

(西海みかんのボンボン、鹿児島県産さつまいものマカロン、高千穂バターのフィナンシェ)

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶