

Prelude

Amuse-bouche

アミューズ

ホワイトアスパラガスのムース

Brandade de dorade de Nagasaki et fruits de mer mariné

Cake salé aux carottes sauce au balsamique

長崎産真鯛のブランガードと海の幸のマリネ

人参のケーキ・サレソース・バルサミコ

Pavé de porc de Nagasaki et légumes de sauvages

Purée de carotte, chou de printemps et fèves

長崎産豚肉と山菜のパヴェ 人参のピューレ 春キャベツと空豆

Consommé de volaille et filet de poulet fumé au Kinome

長崎産若鶏のコンソメスープとササミの燻製 木の芽を添えて

Saint-pierre de Nagasaki poêlé sauce au beurre d' anchois

Pommes de terre et crevettes en beignets, asperges vertes

長崎産的鯛のポアレ アンチョビ風味のバターソース

ジャガイモと桜エビのベニエとグリーンアスパラガス

Granité à la menthe au Noilly

ミントとノイリー酒のグラニテ

Côte de veau rôti et son jus, étuvée de légumes de printemps aux agrumes

仔牛背肉のロティ 春野菜のエチュベ 柑橘風味

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。

Savarin de Limoncello sauce à l' orange au parfum d' aneth

Glace au fromage blanc

リモンチェッロのサヴァラン ブラッドオレンジのソース ディルの香り

フロマージュブランのグラスを添えて

Mignardises

かわいい小菓子

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶