



Meue du Jour

世知原茶のジュレとブルーテ 梅干しとあわせて

長崎産真鯛と桜海老のタルト仕立て 新玉ねぎのクーリとバルサミコ

じげもん豚とアプリコットのテリーヌとフロマージュのガトー
グリオットと柑橘を添えて

ポタージュ・サンジェルマン

長崎産鱈のポアレ アサリ貝のジュ スプラウトと春野菜 ミモザ風
メイン料理をお肉料理に変更希望のお客様は
+1,600円にて 牛バラ肉の赤ワイン煮込みに変更致します。

デアドミラル特製のデザート

コーヒーまたは紅茶