



Meue de Saison

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

ミントのグラニテ

牛バラ肉の赤ワイン煮込み

デアドミラル特製のデセール

コーヒーまたは紅茶