



Hommage

世知原茶のジュレとブルーテ 梅干しとあわせて

長崎産若鶏の自家製シャルキュトリー盛り合わせ

長崎産桜鯛と水イカのサラダ グレープフルーツ風味

アンガス牛腿肉の冷製ローストビーフ レフォール風味のソース
卵黄の塩漬けと大葉のジュレ

春人参のクリームスープ ブーケを添えて

長崎産的鯛のポアレ 飛魚のソース 新玉ねぎのコンポート

ミントのグラニテ

フランス産仔鳩のロティ レンズ豆とアスパラガス

季節のチーズををワゴンサービスで

フロマージュブランとトマトのムース
トマトのヴァリエーション サクリスタンを添えて

ミニユアルディース

コーヒーまたは紅茶