



Menu du Jour

アミューズ

プティポワのムース トマトのエキューム

マグロのグリエ サラダ仕立て ミモザ風
桜エビのフリット アンチョビ風味のドレッシングで

長崎産鶏胸肉のポーピエット
山菜とグアンチャーレ 木の芽の香り

青大豆のポタージュとクリスタリゼ セルフィーユ添え

長崎産真鯛のアクアパッツア仕立て

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[アシ・パルマンティエとキャロット・ラペ](#)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