



Prelude

アミューズ
プティポワのムース トマトのエキューム

ピサラディエール

帆立貝のグリエと海の幸 シラスの冷たいナーージュ仕立て ミモザ風

アスパラガスと生ハム 太陽卵のオープン焼き パルメザン風味

長崎産サワラのポアレ 春野菜とレンズ豆
オレンジ風味のバターソース

世知原茶のグラニテ

仔牛骨付き背肉のロティ モリーユ茸のソース
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。

長崎産苺のタルトとソルベ フランボワーズのアクセント

かわいい小菓子

コーヒーまたは紅茶