

# Prelude

Amuse-bouche

アミューズ

巨峰とジュレ 胡桃とハモン・セラーノ

Mariné de fruits de mer et salade de betteraves  
赤海老・帆立貝・アオリイカのマリネ ビーツと合わせて

Pressé de porc de Shimabara et pied de porc bouilli croustillant  
Mariné de champignons et coulis de trompette de la mort  
じげもん豚と豚足のプレッセ  
秋キノコのマリネとトランペット茸のクーリ

Potage Parmentier, écume de pommes et croûtons à la cannelle  
長崎産ジャガイモのスープ リンゴのエキューム シナモン風味のクルトン

Filet de dorade de Nagasaki rôti sauce à la moutarde et aubergines  
Colocases et salade de roquette  
長崎産真鯛のロティ ソース・マスタードと秋茄子  
里芋とルッコラのサラダ

Granité d'abricots au parfum d'osmanthus  
アプリコットのグラニテ キンモクセイの香り

Poitrine de canard rôtie à la bigarade et patates douces duchesse  
Quartiers d'orange et coulis à la pistaches  
鴨胸肉のロティ ソース・ビガラード サツマイモのデュシェス  
オレンジとピスタチオのクーリ  
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。

Marron japonais et sésame comme un mont-blanc au casiss  
Glace au caramel salé et coulis au potiron  
和栗とゴマのモンブラン カシスアクセント  
塩キャラメルグラスと南瓜のクーリ

Mignardises

かわいい小菓子

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶