



Menu de Saison

Amuse-bouche

アミューズ

巨峰とジュレ 胡桃とハモン・セラノー

Mariné de bonite de Nagasaki en salade au parfum de Kabosu

長崎産カツオのサラダ仕立て カボスの香り

Ballottine de poulet de Nagasaki fumé et chutney à la moutarde

軽くスモークした長崎産若鶏のバロティーヌ チャツネとマスタード風味

Crème de patates douces et caraméliser, sésame noir

サツマイモのクリームスープ キャラメリゼと黒ゴマを添えて

Filet de dorade de Nagasaki poêlé et calmar

Sauce au balsamique d'ail noir et purée de carottes, tuile à l'encre

長崎産真鯛のポアレとアオリイカ 黒ニンニクとバルサミコのソース

人参のピューレ イカ墨のチュイル

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

Ragoût de langue de porc sauce au vin rouge au porto

Marron japonaise et mûres

九州産豚タンの赤ワイン煮込み ポルト酒風味

栗とブラックベリーを添えて

Desserts maison

デアドミラル特製のデザート

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶