

Menu du Jour

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 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

メイン料理をお肉料理に変更希望のお客様は
+1,500円にて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に変更致します。

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