



Menu de Saison

Amuse-bouche

Chiffon aux fleurs de cerisier et purée de petits pois
桜花のシフォンとグリーンピースのピューレ

Couscous de calmar et petites crevettes, tuile à l'encre de seiche
Pâté de porc de Shimabara, salade printanière et vinaigrette aux agrumes
アオリイカと小海老のクスクス イカ墨のチュイル
長崎じげもん豚のパテ 春野菜のサラダ 甘夏のアクセント

Minestrone de légumes du pays et conchiglie, écume de Kinome
近郊野菜のミネストローネとコンキリエ 木の芽のエキューム

Filet de dorade de Nagasaki poêlé sauce beurre blanc
Risotte de pousse de bamboo et Aosa
長崎県産真鯛のポアレ ブール・ブランソース
タケノコのリゾットとアオサ海苔

Granité à la pomme verte au parfum de camomille
カモミールと青りんごのグラニテ

Poitrine de canard rôtie sauce bigarade
Carottes purée et chou braisé, jambon cru de canard
鴨胸肉のロティ ソース・ビガラード
春人参のピューレとキャベツのブレゼ 鴨の生ハムを添えて

Charlotte aux fraises et fleur de cerisier, glace à la vanille
長崎産苺と桜のシャルロットとグラス・バニラ

Café ou thé
コーヒーまたは紅茶