



## Menu du Jour

Amuse-bouche

アミューズ

根セロリのレムラード 帆立貝のマリネ ビーツとあわせて

Mousse de saumon fumé en chaud-froid

Pressé de légumes du terroir et jambon cru ,parfumé au yuzu

スモークサーモンのムース ショーフロワ仕立て

近郊野菜のプレッセ 生ハム添え 柚子の香り

Soupe à l'oignon gratinée au poulet de Nagasaki

長崎県産若鶏のオニオン・グラタンスープ

Filet de dorade de Nagasaki poêlé,braisé de takana au curry doux

Tuile de tomate,huile aromatique et chutney

長崎県産真鯛のポアレ 高菜のブレゼ カレー風味

トマトのチュイルと香味オイル チャツネ添え

メイン料理をお肉料理に変更希望のお客様は

+1,200円にて長崎県産豚フィレ肉とリングのロティ ノルマンディー風に変更いたします

Forêt blanche

フォレブランシュ

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶