

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

スマーカサーモンのムース ショーフロワ仕立て

近郊野菜のブレッセ 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ゴのロティ 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