



Menu du Jour

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 aux herbes
Risotte de pousse de bamboo et Aosa
長崎県産真鯛のポアレ 香草風味のプール・ブランソース
タケノコのリゾットとアオサ海苔
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
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
に変更いたします

Charlotte aux fraises et fleur de cerisier
長崎産苺と桜のシャルロット

Café ou thé
コーヒーまたは紅茶