

Prelude

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

Mille-feuille de saumon fumé, crème aigre et noix

Navet mariné et croustillant de pommes de terre

スモークサーモンとサワークリーム 胡桃のミルフィーユ

カブのマリネとジャガイモのクルスティアン

Pressé de porc de Shimabara laqué au miel et balsamique

Comport de kumquat, salade de légumes sauce au cacao

長崎じげもん豚のプレッセ バルサミコと蜂蜜のラケ仕立て 金柑のコンポート

近郊野菜のサラダとカカオのソース

Crème de palourdes au safran et légère écume de thym

アサリとサフランのクリームスープ タイムのエキューム

Dorade de Nagasaki et Yuba roulé, radis fondant touche de Yuzu

長崎県産真鯛と湯葉のルーレ 大根の煮込み 柚子の香りを添えて

Granité au thé Camélia

椿茶のグラニテ

Carré de chevreuil rôti sauce poivrade

Carottes purée et cassis, touche d'agrumes

鹿背肉のロティ ソース・ポワブロード

人参のピューレとカシス 柑橘のアクセント

メインディッシュを黒毛和牛フィレ肉に変更希望のお客様は

+2,000円にて承ります

Tarte tatin aux pommes et noix de pécan, glace parfumée à l'érable

林檎とピーカンナッツのタルトタタン

メープル風味のグラスを添えて

Mignardises/Café ou thé

かわいい小菓子/コーヒーまたは紅茶