

Prelude

Amuse-bouche

Poulpe confit de Nagasaki et coulis de poivron, pommes de terre à la provençale
長崎県産タコのコンフィ パプリカのクーリとジャガイモのプロヴァンス風

Dorade de Nagasaki légèrement fumée
Aubergine mariné froide, myoga et concombre
長崎県産真鯛の軽い燻製 長茄子の冷製マリネ ミョウガとキュウリ

Terrine de porc de Shimabara condiment à l'ananas et menthe
Gelée de vinaigre balsamique et sucre noir
長崎じげもん豚のテリーヌ パイナップルとミントのコンディマン
バルサミコと黒糖のジュレ

Crème de potiron glacée à la crème aigre
南瓜とサワークリームの冷製クリームスープ

Bar de Nagasaki rôti et jus de palourdes infusé au konbu
Radis blanc confit
長崎県産スズキのロティ アサリと昆布のジュ 大根のコンフィ

Granité au fruit de la passion
パッションフルーツのグラニテ

Duo de poulet, suprême roulé à la pancetta et cuisse poêlée
Échalotes confites, maïs et truffe d'été
長崎県産若鶏のデュオ パンチェッタで巻いた胸肉とモモ肉のポアレ
エシャロットとトウモロコシ サマートリュフの香りを添えて
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

Mousse litchi parfumée à la citronnelle
Sorbet à la pêche blanche, accent d'hibiscus
レモングラス香るライチのムース
白桃のソルベとハイビスカスのアクセント

Mignardises/Café ou thé
小菓子/コーヒーまたは紅茶