

Prelude

Amuse-bouche

Gougère de patate douce et citron de Saikai
サツマイモと西海レモンのグジェール

Mariné de maquereau de Nagasaki et rillettes légèrement fumée
Salade de pomme au cidre
長崎県産鯖のマリネと軽くスモークしたリエット
シードル風味のリンゴのサラダ

Pâté de porc de Shimabara, trompette et poivre cru mariné de légumes de saison
長崎じげもん豚のパテ トランペットと生コショウ 季節野菜のマリネ

Beignet de congre de Tsusima, kaki et vinaigrette
対馬産アナゴのベニエ 柿とビネグレット

Filet de dorade de Nagasaki poêlée au Shiitake de Hirado et racine de Saga á la nage d'Ago
長崎県産もみじ鯛のポワレ 平戸産椎茸と佐賀産レンコン添え あごだしのナージュ仕立て

Granité de Nashi
梨のグラニテ

Poitrine de canard grillé au charbon de bois, parfumé aux épices
Caramélisée de bardane et noix, gâteau de pomme de terres
エピス香る鴨胸肉の炭火焼きとジュ
ゴボウとクルミの軽いキャラメリゼ ジャガイモのガトー
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

Gâteau aux marrons japonaise, pavé au Dulcey et abricot
Glace au fromage blue et sauce au miel parfumée au Sauternes
阿蘇栗のガトー ドゥルセとアプリコットのパヴェ
ブルーチーズのグラス ソーテルヌ香るハチミツのソース

Mignardises/Café ou thé
小菓子/コーヒーまたは紅茶