Prelude

Amuse-bouche
Purée de bulbe de lis et sablés de fromage
ユリネのピューレとチーズのサブレ

Mariné de shimaaji de Nagasaki parfumé au wasabi
長崎県産シマアジのマリネ ワサビ風味

Terrine de chevreuil et salade de betterave,accent de noisettes
鹿肉のテリーヌ ビーツのサラダ仕立て ヘーゼルナッツのアクセント

Soupe de racine de Shiroisi et topinambour au cerfeuil
佐賀県産白石レンコンと菊芋のスープ セルフィーユ添え

Filet de scombre de Nagasaki confit sauce choron
Épinard et parmigiano reggiano
長崎県産寒サワラのコンフィ ソースショロン
ホウレン草とパルミジャーノ・レッジャーノ

Granité de pulpe de cacao
カカオパルプのグラニテ

Râgout de poitrine de porc de Shimabara au vin rouge et légumes de saison
長崎じげもん豚バラ肉の赤ワイン煮込み 季節野菜添え
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
＋3,000 円にて承ります

Gâteau au chocolat “Sierra Nevada” et figue sauce au vin rouge
Glace aux épices et condiment aux agrumes
シエラネバダとイチジクのガトー 赤ワインソース
エピス香るグラスと柑橘のコンディモン

Mignardises/Café ou thé
小菓子/コーヒーまたは紅茶