

Prelude

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

Tartelette de crevettes Sakura et bonite, oignons nouveaux sauce rémoulade
桜海老と初カツオのタルトレット 新玉ネギとソース・レムラード

Poulet de Nagasaki et gésiers confit en aspic
Vinaigrette aux nèfles et légumes de printemps rôtis en salade
長崎県産若鶏と砂肝コンフィのアスピック
枇杷のビネグレット 春野菜のロティ サラダ仕立て

Crème de lentilles accompagné de jambon cru et tomates
レンズ豆のクリームスープ 生ハムとトマトを添えて

Scombres de Nagasaki poêlée sauce au beurre blanc Shungiku
Fondant de courgettes et écume d'ail
長崎県産サワラのポアレ 春菊のブール・ブランソース
ズッキーニのフォンダンとニンニクのエキューム

Granité à la pomme verte au parfum de camomille
カモミールと青りんごのグラニテ

Carré de veau rôti et son jus au citron
Légumes étuvés de région parfumés à la coriandre
仔牛背肉のロティ そのジュとレモンのアクセント
近郊野菜のエチュベ コリアンダーの香り
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 à la pistache et yomogi, glace au kirsch
Parfum de thé vert
ピスタチオとヨモギのガトーとキルシュのグラス
そのぎ抹茶の香りを添えて

Mignardises/Café ou thé
かわいい小菓子/コーヒーまたは紅茶