

Gourmand

Amuse-bouche

Rémoulade de céleri-rave, calmer mariné et betteraves
根セロリのレムラード アオリイカのマリネ ビーツとあわせて

Sériole de Nagasaki légèrement grillée et radis marine au caviar
Ciboule rôtie et sauce soja blanche émulsion
長崎県産ブリの軽い炙りと大根のサラダ仕立て キャビア添え
焦がしネギと白醤油のエミュルション

Gâteau de canard et foie gras au porto
Jambon cru de canard et roquette, pistache torréfiées
鴨肉とフォアグラのガトー仕立て ポルト酒風味
鴨の生ハムとルッコラのサラダとピスタチオ

Crème de champignons à la façon d'un "cappuccino" au cerfeuil
シャンピニオンのクリームスープ カプチーノ仕立て セルフィーユ添え

Filet de turbot de Nagasaki rôti et langoustine poêlées
Purée de chou-fleur et sauce au champagne
長崎県産ヒラメのロティと赤座海老のポアレ
カリフラワーのピューレとソース・シャンパーニュ

Granité au thé Camélia
椿茶のグラニテ

Filet de bœuf de grillé, foie gras poêlée sauce aux truffes à la saveurs de l'hiver
黒毛和牛フィレ肉のグリエとフォアグラのポアレ ソース・トリュフ
冬の根菜キャラメリゼ トリュフのラペ

Tarte tatin aux pommes et noix de pécan version Noël
Glace parfumée à l'érable
林檎とピーカンナッツのタルトタタン クリスマス仕立て
メープル風味のグラスを添えて

Mignardises
小菓子

Café
コーヒー