

Noël

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

Mille-feuille de saumon fumé, crème aigre et noix au caviar
Navet mariné et croustillant de pommes de terre
Pressé de porc de Shimabara laqué au miel et balsamique
Comport de kumquat, salade de légumes sauce au cacao
スモークサーモンとサワークリーム 胡桃のミルフィーユ キャビア添え
カブのマリネとジャガイモのクルスティアン
長崎じげもん豚のプレッセ バルサミコと蜂蜜のラケ仕立て 金柑のコンポート
近郊野菜のサラダとカカオのソース

Crème de palourdes au safran et légère écume de thym
アサリとサフランのクリームスープ タイムのエキューム

Dorade de Nagasaki et Yuba roulé, Saint-Jacques grillé
Radis fondant touche de Yuzu
長崎県産真鯛と湯葉のルーレ 北海道産帆立貝のグリエ
大根の煮込み 柚子の香りを添えて

Granité au thé Camélia
椿茶のグラニテ

Carré de chevreuil rôti sauce poivrade carottes purée et cassis, touche d'agrumes
Confit de poulet de Nagasaki à la moutarde
鹿背肉のロティ ソース・ポワブラード 人参のピューレとカシス 柑橘のアクセント
長崎県産ばってん鶏のコンフィ マスタード添え

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