

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リスティアン

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・ポワブロード 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