

Felicitation

Amuse-bouche

アミューズ

根セロリのレムラード 帆立貝のマリネ 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 volaille de Nagasaki parfumé au Yuzu kosho

Accompagné de filet de volaille fumé

長崎県産若鶏のクリームスープ 柚子胡椒の香りを添えて

ササミの軽い燻製と共に

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, sauce aux truffes à la saveurs de l'hiver

黒毛和牛フィレ肉のグリエ 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

Glace parfumée à l'érable et compote au soja noir

林檎とピーカンナッツのタルトタタン

メープル風味のグラスと黒豆のコンポートを添えて

Mignardises

小菓子

Café

コーヒー