

Charmant

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

Filet de dorade de Nagasaki fumée

Saint-Jacques grillées et calmer marinés sauce à la crème au caviar

Terrine de poisson et pommes de terre au cerfeuil

長崎県産桜鯛の軽い燻製

帆立貝のグリエとアオリイカのマリネ キャビアのクリームソース
新ジャガイモと白身魚のテリーヌ セルフィーユ風味

Tartare de bœuf et confit d'œuf d'Unzen et asperges, parmesan râpé

黒毛和牛のタルタル仕立て 雲仙太陽卵のコンフィ

グリーンアスパラガスとパルメザンのラペ

Crème de carottes accent de caramel orange et confites tomates

春人参のクリームスープ キャラメル・オレンジのアクセント トマトのコンフィ

Filet de dorade de Nagasaki rôti et langoustine poêlé sauce aux morilles

Oignon nouveau rôti et légumes de printemps

長崎県産桜鯛のロティと赤座海老のポアレ モリーユ茸のソース
新玉ネギのロティと春野菜を添えて

Granité à la pomme verte au parfum de camomille

カモミールと青りんごのグラニテ

Filet de bœuf de grillé et foie gras poêlée sauce aux truffes

Autour des verts printemps

黒毛和牛フィレ肉のグリエとフォアグラのポアレ
香り豊かなトリュフソース 春の新緑のイメージで

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

小菓子/コーヒーまたは紅茶