

SIGNATURE COURSE

-Blanche-

from March 1 to May 31, 2025

AMUSE

カラフル野菜 ながさき味噌と酒粕のディップ／鮪のレアグリルわさび胡麻醤油ジュレ／
長崎煮のプレッセ 桂花醬風味

Colorful Vegetables with Nagasaki Miso and Sake Lees Dip
Rare-Grilled Tuna with Wasabi Sesame Soy Sauce Jelly
Nagasaki-Style Pressed Stew with Osmanthus-Flavored Sauce

HORS - D' OEUVRE

ノルウェーサーモンの香草マリネ ぶらぶら漬けサワークリーム
Herb-Marinated Norwegian Salmon Nagasaki-Style Pickles with Sour Cream

POISSON

魚介と季節野菜のスープ仕立て カルタファタ包み
Seafood and Seasonal Vegetable Soup, Wrapped in CARTA FATA

VIANDE

国産牛ロースペルシャード仕立て 長崎薬味ゆうこう胡椒ソース 新玉葱のクーリー添え
Japanese Domestic Beef Loin with Persillade
Nagasaki Yuko Pepper Sauce, Fresh Onion Coulis

RICE

甘鯛のやきおにぎり あごだし茶漬け
Grilled Tilefish Rice Balls with Ago Dashi Tea

DESSERT

クレームダンジュ 八角香る”さちのか”ソース
Crème d'Ange 'Sachinoka' Sauce with a Hint of Star Anise