## DINNER MENU





HORS D'OEUVRES   前菜	
Assorted Charcuterie   シャルキュトリー盛り合わせ	¥3,800
Cheese Selection   チーズセレクション Hors d'oeuvre Assortment   オードブルバリエ	¥3,500 ¥4,000
SOUP   スープ	
Clam Chowder   クラムチャウダー	¥2,500
Potage Made with Aino "Jagatara-Imo" Potatoes from Nagasaki   長崎愛野産じゃがたらいものポタージュ	¥2,500
FISH   魚料理	
Fish Sauté from Nagasaki   長崎県産魚のソテー	¥6,000
Pan-Seared Lobster and Nagasaki Grouper with Celeriac Purée, Carrot Crécy Sauce, Accented with XO Sauce   オマール海老と長崎県産ハタのポワレ セロリラブのピューレ添え クレシーソース XO醤をアクセントに	¥7,000
MEAT   肉料理	
Grilled Shimasazanami Chicken from the Goto Islands   五島地鶏しまさざなみのグリル	¥6,000
Grilled Unzen Momiji Pork Loin   雲仙産紅葉豚ロース肉のグリル	¥7,000
Pan-seared Domestic Beef Loin   国産牛ロース肉のポワレ	¥10,000
Pan-seared Nagasaki Wagyu Beef Loin   長崎和牛ロース肉のポワレ	¥17,000
SALAD   サラダ	
Green Salad   グリーンサラダ	¥2,500
Seafood and Citrus Salad with Nagasaki-grown Onion Dressing   シーフードと柑橘のサラダ	¥5,000

SIDE MENU   サイドメニュー		
Truffle French Fries   トリュフフレンチフライ	¥2,000	
Sautéed Mushrooms   キノコのソテー	¥2,000	
Assorted Bread   アソーテッドブレッド	¥1,200	
DESSERT   デザート		
Custard Butter Cake with Sonogi Tea, Strawberry Confiture Scented with Five-Spice   カスタードバターケーキ そのぎ茶テイスト 五香粉香るいちごのコンフィチュール添え	¥2,300	
Ice Cream with Fresh Fruits (Vanilla, Chocolate, Strawberry)   アイスクリーム フルーツ添え(バニラ、チョコレート、ストロベリー)	¥1,500	
KIDS   +vx		
Kids Plate   キッズプレート	¥4,500	