

SIGNATURE COURSE

-BLANCHE-

from December 1, 2025 to February 28, 2026

¥14,000

AMUSE

Castella French Toast with Foie Gras Terrine
Pressed Terrine of Hirado Roman Pork and Sweet Potato
Herb-Marinated Nagasaki Red Sea Bream with Caviar

フォアグラテリーヌとカステラのフレンチトースト

平戸ロマンとサツマイモのプレスセ

長崎県産真鯛の香草マリネ キャビア添え

HORS D'OEUVRE

Rare-Grilled Nagasaki Tuna with a Seafood Charlotte, Yuko Citrus Dressing

長崎県産鰯のレアグリルと魚介のシャルロット仕立て ゆうこうドレッシング

POISSON

Sautéed John Dory in Hatoshi Style with Shellfish Cream Sauce

オマール海老と長崎県産ハタのポワレ セロリラップのピューレ添え

クレシーソース XO 醬をアクセントに

VIANDE

Nagasaki Miso-Infused Beef Stew Baked in a Puff Pastry Crust

長崎味噌風味ビーフシチュー パイ包み焼き

RICE

Nagasaki Horse Mackerel Marinated
with Sesame Sauce on Rice Ball in Ago-Dashi Tea

長崎県産鰯の胡麻ヅケ おにぎり あごだし茶漬け

DESSERT

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

COFFEE or TEA

コーヒー または 紅茶