

# SIGNATURE COURSE

-BLANCHE-

June 1 to August 31, 2026

¥14,000

---

## AMUSE

Smoked Bigfin Reef Squid with Yuzu Pepper Salsa  
Sweet Corn Mousse with Unzen Prosciutto  
Herb Crusted Fritto of Kibinago and "Jagatara Potato"

水いかのスモーク ゆず胡椒サルサソース  
とうもろこしのムース 雲仙生ハム添え  
きびなごと“ジャガタライモ”の香草パン粉フリット

## HORS D'OEUVRE

Seared Tsushima Conger Eel and Grilled Eggplant  
with Mascarpone and Nagasaki Miso Sauce

長崎県対馬産 穴子の炙りと焼き茄子  
マスカルポーネと長崎味噌のソース

## POISSON

Steamed Tilefish Wrapped in Yuba with Nagasaki Hikado-Style Sauce

甘鯛の湯葉包み蒸し 長崎県郷土料理ヒカド風ソース

## VIANDE

Grilled Japanese Beef Fillet  
with Teriyaki Balsamic Sauce and Steamed Vegetables

国産牛フィレ肉のグリル 照り焼きバルサミコソース 温野菜添え

## RICE

Japanese Sea Bass Marinated in Tade Miso on Rice Ball in Ago-Dashi Tea

鱈のたで味噌漬け おにぎり あごだし茶漬け

## DESSERT

Nagasaki Milkshake Mousse with Fresh Fruits

ミルクセーキのムース フルーツ添え

## COFFEE or TEA

コーヒー または 紅茶