

# DINNER MENU



HOTEL  
**INDIGO**<sup>®</sup>  
AN IHG HOTEL  
NAGASAKI GLOVER STREET

# SIGNATURE COURSE -BLANCHE-



## AMUSE

エイヒレとからすみのクリームチーズディップ／鰯と”じゃがたらいも”の  
ロールフリット／水いかの炙り 長崎みそ漬け黄身ソース  
Stingray fin and mullet roe with cream cheese dip  
Horse mackerel and potato fritters  
Grilled squid with egg yolk sauce marinated in Nagasaki miso

## HORS D'OEUVRE

とらふぐ昆布マリネ 長崎薬味ゆうこう胡椒ソース  
Kelp marinated tiger pufferfish with Nagasaki yuko pepper sauce

## POISSON

魚介のコトリヤード ～白いブイヤベース～  
Seafood cotriade, white bouillabaisse

## VIANDE

長崎和牛のパイ包焼き 赤ワインソース 五香粉の香り  
Nagasaki Wagyu beef pie, baked in a red wine sauce with the aroma of five-spice powder

## メの一品

塩サバの焼きおにぎり あごだし茶漬け  
Grilled salted mackerel rice balls with ago dashi tea

## DESSERT

スイートスプリングのブリュレ ラムレーズンアイス添え  
Sweet spring brulée with rum raisin ice cream