

# SIGNATURE COURSE

-BLANCHE-

from September 1 to November 30, 2025

---

## AMUSE

Pani Puri with Salted Mackerel and Jagatara Sweet Potato  
Fig and Unzen Prosciutto with Shaoxing Wine Jelly  
Camembert Cheese with Nagasaki Miso Flavor and Autumn Eggplant  
塩サバとジャガタライモのパニプリ  
イチジクと雲仙生ハム 紹興酒のジュレ、長崎味噌風味カマンベールチーズと秋ナス

## HORS D'OEUVRE

Lightly Smoked Nagasaki Tuna and Seafood  
長崎県産鮪と魚介の瞬間スモーク

## POISSON

Sautéed John Dory in Hatoshi Style with Shellfish Cream Sauce  
マトウダイのソテー ハトシ仕立て 甲殻類のクリームソース

## VIANDE

Grilled Japanese Beef Loin  
with Japanese-Style Truffle Sauce and Steamed Vegetables  
国産牛ロースグリル 和風トリュフソース 温野菜添え

## RICE

Barracuda with Black Bean Chili Paste  
on Grilled Rice Soup Ball in Ago Dashi Tea  
カマスと豆鼓醬のやきおにぎり あごだし茶漬け

## DESSERT

Castella with Shiranui Citrus Juice in Savarin Style  
カステラと不知火ジュースのサバラン風

## COFFEE or TEA

コーヒー または 紅茶