

DINNER MENU



HOTEL
INDIGO[®]
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