

# シェフおすすめディナー フルコース

Chef's Recommended Dinner

17:30~20:00



長崎産養殖マグロのタルタルと生ハム 五島産椿オイル風味

Tuna tartare with prosciutto Camellia oil flavor

有明海産才巻海老とパパイヤのサラダ仕立て

カクテルソース キャビア添え

Salad style of Shrimp and Papaya, Cocktail sauce

長崎産新玉ねぎのポタージュ かんころ餅添え

Seasonal onion potage with Kankoro rice cake

五島産養殖クエのスチーム カラスミ風味

人参とオレンジのピューレ添え ブールブランソース

Steamed Longtooth grouper Karasumi flavor

Carrot and Orange puree and Beurre blanc sauce

五島産和牛フィレ肉の網焼き 雲仙つむら農園の温野菜添え

Grilled Goto wagyu beef fillet with Vegetables

長崎産ビワのメルバ仕立て バニラのエミュルション

レモングラスの香り

Melba style of Loquat and Vanilla Emulsion

ブレッド&EXバージンオリーブオイル

Bread & Extra virgin olive oil

オーガニックコーヒーまたは紅茶

Organic Coffee or Tea

¥13,000

※表示料金にはサービス料12%・消費税10%が含まれております。

The prices include 12% service charge and 10% consumption tax

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

All menu items are subject to change according to seasonality and availability.

※食物アレルギーのある方は予めスタッフへお知らせ下さい。

Please inform our staff know if you have any food allergies.

※写真はイメージです。

Product image for illustration purpose only.

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

By law, alcohol may not be served to drivers or persons under 20 years of age.

※当店のお米は国産米です。

We use 100% Japanese grown rice.