



## シェフランチスペシャルメニュー / Lunch course

※ランチコースにつきましてはL.O.14:00となります。

諫早産諫美豚のパテドカンパーニュ ピクルス添え  
Pate de campagne with Pickles

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

メインはA～Cから1つお選びください  
Please choose 1 main dishes from A to C

A

五島産地鶏しまさざなみのコンフィー  
五島の塩麴風味 バスク風  
Shimasazanami chicken confit Basque style

B

諫早産諫美豚ロースのシンプルな網焼き  
五島灘の塩、粒マスタード、柚子胡椒添え  
Grilled Kanbiton Pork loin

+ ¥800

C

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

+ ¥2600

A



五島産地鶏しまさざなみのコンフィー  
五島の塩麴風味 バスク風  
Shimasazanami chicken confit Basque style

B



諫早産諫美豚ロースのシンプルな網焼き  
五島の塩麴風味 バスク風  
Grilled Kanbiton Pork loin

C



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

ブレッド&EXバージンオリーブオイル  
Bread & Extra virgin olive oil

長崎産そのぎ抹茶と苺のタルト 日向夏のソルベを添えて  
Matcha and Strawberry tart with Hyuganatsu (species of citrus) Sorbet

オーガニックコーヒー又は紅茶  
Organic Coffee or Tea

¥5,400

※お選びいただいた内容により追加料金が発生致します  
Additional charges will apply depending on your selection.