

DINNER COURSE 「CAMÉLIA」
ディナーコース「キャメリア」
10,000円



MENU

アミューズ

フォアグラのソテーと木の子の焼きリゾット メスクランサラダ添え

魚介のスープ 海老入りのクネルを浮かべて

とろろとソボロ野菜でおおった甘鯛の蒸し物 浅蜷貝のソースで

※追加料金 4,000円で魚料理を変更できます。
甘鯛の蒸し物 → 長崎産本マグロのミキューイ

お口直しのグラニテ

国産牛フィレ肉のステーキ 香高いトリュフソースを添えて

※追加料金 5,000円で肉料理を変更できます。
国産牛フィレ肉 → 長崎和牛フィレ肉

本日の特製デザート

コーヒー または 紅茶

パンとバター

- 仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
- 写真はイメージです。



2025.1.29