

DINNER COURSE 「AZALÉE」
ディナーコース「アザレ」
7,500円



MENU

スモークサーモンのルーレ 小さな野菜たちと

具たくさんのかき風スープ 卵豆腐と共に

長崎産真鯛のヴァプール 赤ワインソース または 和牛ほほ肉のブレゼ 季節野菜を添えて

※追加料金 4,000円で魚料理を変更できます。
長崎産真鯛のヴァプール → 長崎産本マグロのミキユイ
※追加料金 6,000円で肉料理を変更できます。
和牛ほほ肉のブレゼ → 長崎和牛フィレ肉のポワレ

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