

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



MENU

雲仙生ハムのファルシ 胡桃の香り

ポターージュ パルマンティエ

近海産スズキの軽い燻製 地元醤油の香りを添えて
または
長崎和牛もも肉のロティ 赤ワイン風味のソースで

※追加料金 4,000円で魚料理を変更できます。
近海産スズキの軽い燻製 → 長崎産本マグロのミキューイ
※追加料金 6,000円で肉料理を変更できます。
長崎和牛もも肉のロティ → 長崎和牛フィレ肉のポワレ

特製フランボワジェ

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。

