

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



MENU

食前のお楽しみ

まぐろと野菜のセルクル仕立て キャビアを添えて

鱧とそばろ野菜入りコンソメスープ

近海産平目のからすみバター焼き ヴェルデュレットソース

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

本日のシャーベット

国産牛フィレ肉とフォアグラのポワレ

※追加料金 5,000円で肉料理を変更できます。
長崎和牛フィレ肉のポワレ トリュフソース

長崎産じゃがいものムース

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。



2025.3.25