

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

海の幸マリネと旬の果物のアンサンブル 柑橘の香り

根セロリのブルーテ オニオンフライ添え

長崎産アラのエチュベ 雲丹風味ソース添え

※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

本日のシャーベット

特選牛フィレ肉のポワレとトリュフ香るポテトピューレをブルーチーズ香る赤ワインソースで

※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

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。



2025.9.19