

DINNER COURSE 「AZALÉE」

ディナーコース「アザレ」

7,500円



MENU

サーモンのミキュイいくら飾り アボカドソース添え

クスクスと野菜のスープ

長崎産真鯛のエチュベ 茄子のクリームとともに
または
和牛頬肉の赤ワイン煮 季節の野菜を添えて

※追加料金 4,000円で魚料理を変更できます。

長崎産真鯛のエチュベ → 長崎産本マグロのミキュイ

※追加料金 6,000円で肉料理を変更できます。

和牛頬肉の赤ワイン煮 → 長崎和牛フィレ肉のポワレ

本日の特製グランデセール

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