

DINNER COURSE 「CAMÉLIA」
ディナーコース「キャメリア」

12,000円



*写真はイメージ

MENU

本日のアミューズ

長崎ヒラスのマリネ 春野菜と新玉ねぎのサラダ

桜の香りをまとった諫美豚のコンフィ 紅天神のソース

蕪のポタージュ 蕪の葉のクーリーとともに

旬魚のポワレ カリフラワーのソースとサフランソース

長崎県産牛のグリル ポルトガルの赤ワインを使ったソース

ピスタチオとオペラ、オレンジ香るマカロン バニラアイスクリームを添えて

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。



2026.2.23