

DINNER COURSE 「Hortensia」
ディナーコース「オルテンシア」
15,000円



*写真はイメージ

MENU

本日のアミューズ

長崎真鯛と旬のフルーツマリネ

フォアグラのポワレ 新玉ねぎのフランとともに

長崎居留地ブイヤベース

カナダ産オマール海老のロースト 二色のソース

諫早 諫美牛のステーキ 柚子の香りの赤ワインソース

赤いフルーツのパブロヴァ

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