

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

長崎の海の幸を一皿に

桜の香りをまとった諫美豚のコンフィ 紅天神のソース

トウモロコシのポタージュスープ

旬魚のポワレ ヴァンブランソースとグリーンソース

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

オリジナルデザート

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。



2026.6.27